n°24

Cuisine | a&d

d'aujourd'hui et de demain

L 19107 - 24 - F: 9,90 € - RD
Belgique/Lux 9.90€ - It/Port Cont 11€ - Suisse 13.50CHF

TOUR DE FRANCE GOURMAND
de St Malo à St Tropez
Cap au Sud !

Maintenant c'est vous le chef !

132 PAGES DE RECETTES CRÉATIVES, SIMPLES ET SAVOUREUSES

Yannick Alléno reste à Paris

Alain Ducasse au Byblos de St Tropez

Yoann Conte : nouveau maître de la maison de Marc Veyrat

et plus loin encore : Corse, Thaïlande & Ile Maurice

INSPIRED BY PASSION*

RESORT EXPERIENCE BY CONSTANCE

CONSTANCE
Belle Mare Plage
MAURITIUS

CONSTANCE
Ephelia
SEYCHELLES

CONSTANCE
Moofushi
MALDIVES

CONSTANCE
Tsarabanjina
MADAGASCAR

Parce que la passion ne triche jamais,
L'expérience Resort est Unique.

Pour faire de votre séjour une U-experience :
appelez le (230) 402 2772/73 ou sur www.constancehotels.com

CONSTANCE
HOTELS AND RESORTS

** inspiré par la passion*

Cuisine | a&d

Edito

Terrasse plage de la Villa Muse Tassana à Phuket

Casseroles estivales

Décidément, nous sommes passés de la saison des pluies à celle des casseroles de tous métaux et de toutes tailles. Et il n'y a pas que les chefs qui les collectionnent, l'exemple vient d'en haut, toutes couleurs de tabliers confondues. Et une casserole qui tombe de haut, cela fait du bruit. Devons-nous nous réjouir de cette soudaine démocratisation de ces nobles et indispensables ustensiles de cuisine ? Pas particulièrement quand cela débouche sur de l'indigeste. Et de regretter que le vocabulaire culinaire puisse s'interpréter ainsi. S'il est subtil, le double sens peu conduire à de regrettables carambolages.

Un peu de réjouissance dans ce monde imparfait avec un tour de France et d'ailleurs des tables les plus exclusives. Non, ce n'est pas trop d'ouvrir les portes bien fermées des cuisines du mythique Byblos de Saint Trop', de la Maison de Marc Veyrat sur les rives du lac d'Annecy, du Constance Belle Mare Plage de l'île Maurice, de la Villa Muse Tassana de Phuket, du futuriste Mirazur sur la côte du d'Azur et de Yannick Alléno en son Terroir Parisien parisien.

Puisse ce périple gourmand vous faire passer un été radieux et savoureux, vous donner des envies de cuisiner plus longuement, en tous cas autrement. Bonnes vacances, bonne dégustation et à une rentrée avec moins de casseroles et plus de cocottes !

Jean-Christophe Florentin
Editeur & Rédacteur en Chef de bon goût

ePresse
Vos journaux sur tous les écrans
RETROUVEZ Cuisine | a&d SUR ePresse.fr

Cuisine | a&d

Sommaire

Adresses et coordonnées

Publication bimestrielle
N°24 - juillet - Aout 2013

Directeur de la Publication - Editeur : Jean-Christophe Florentin
Direction Administrative : Valérie Travers
Maquette : Emmanuelle Desanlis assitée de Anais Tchiboukdjian & de Antoine Chauvin

Régie publicitaire : MEDIAOBS
44, rue Notre-Dame-des-Victoires
75002 Paris - Fax : 01 44 88 97 79
Email : pnom@mediaobs.com
Corinne Rougé - Directrice générale
+ 33 (0)1 44 88 93 70
Grégory Vaillant - Directeur de publicité
+ 33 (0)1 44 88 89 09
Alexandra Horsin - Directrice de clientèle
+ 33 (0)1 44 88 89 12
Alban Klein - Chef de publicité
+ 33 (0)1 44 88 89 10
Sonia Ichou - Assistante commerciale
+ 33 (0)1 44 88 97 53

Edité par DF PRESSE SAS
6 Impasse Montlouis - 75011 Paris
tél. : 01 43 56 27 28.

Distribution : MLP
Réglage : Vive la presse : 06 81 09 44 57
Belgique : Tondeur Diffusion

Imprimé en CEE
Dépôt Légal à parution.
Numéro de commission paritaire : 0415K91779

Photo de Couverture : Recette d e Mauro Colagreco, Langoustine sauce capucine et purée d'oranges pour le Mirazur

06 à 10_ Vins divins & spirituels spiritueux : à apprécier et consommer avec modération : sélection estivale et très rosée

12_Retaurants :

Restaurant Manger. 24, rue Keller, Paris 11e - Tél. : 01 43 38 69 15 - «Dîner des chefs » servi le soir, sur réservation uniquement.
Hutch Hot-Dogs. 63, rue du Faubourg-St-Deni, Paris 10e et 3, rue Sainte Marthe, Paris 10e - Tous les jours de 11h00 à 16h00 et de 18h00 à Minuit
Monsieur Bleu. Tous les jours de 12h à 2h - 20, av. de New-York - Paris 16e - (service voiturier) Tél. : 01 47 20 90 47

14 à 19_Yoann Conte : chef inspiré et gardien de la maison bleue de Marc Veyrat au bord du lac d'Annecy. Yoann Conte est très bon !

La Nouvelle Maison de Marc Veyrat
13 Vieille Route des Pensieres, 74290 Veyrier-du-Lac
Tél. : 04 50 09 97 49

20 à 27_Do you do you Saint Tropez : escapade gourmande et fusion au Pan Deï Palais

Pan Deï Palais
52, rue Gambetta - 83990 Saint-Tropez
Tél. : 04 94 17 71 71

28 à 37_Voyage au coeur du mythe tropézien : bienvenue au Byblos starring **Alain Ducasse**

Rivéa at Byblos Saint Tropez
27 avenue Foch – 83990 Saint Tropez
Tél. : 04 93 56 68 20

36 à 43_Naturellement tendance et bio : l'Ecolodge du lac du Pêcher

Laurence Costa & Daniel Siégel
Tél. : 04 71 20 83 09

44 à 53_Constance Belle Mare Plage : l'île Maurice nous tend les bras pour une immersion en gastronomie (entre autres) créole.

Constance Belle Mare Plage
Belle Mare, Poste de Flacq
Mauritius - Indian Ocean - Tél. : (230) 402 2600

Escapade gourmande en Relais & Chateaux

54 à 63_Retour en Haute Savoie : la gastronomie de Montagne ça nous gagne, même en été au Cœur du Village de la Clusaz

Au Cœur du Village Hôtel&Spa
26 Montée du Château – BP 02 74220 La Clusaz
Tél. : 04 50 01 50 01

64 à 69_Cazaudehore, la campagne savoureuse à 20 minutes de Paris

Hôtel Restaurant Cazaudehore La Forestière
1 Avenue du Président Kennedy
78100 Saint Germain en Laye
Tél. : 01 30 61 64 64

70 à 80_Mirazur en Côte d'Azur, bio et futuriste avec vue introducing Mauro Colagreco

Restaurant Mirazur
30, avenue Aristide Briand
06500 Menton
Tél. : 04 92 41 86 86

82 à 91_l'ile de la Lagune en Languedoc : cuisine créative et moderne dans un décors de rêve

Hôtel l'Île de la Lagune
Boulevard de l'Almandin «Les Capellans»
66750 Saint-Cyprien sud
Tél. : 04 68 21 01 02

92 à 99_Retour à la Signoria de Calvi : le meilleur de la Corse pour les yeux et le palais

La Signoria
Route de la forêt de Bonifato, 20260 Calvi
Tél. : 04 95 65 93 00

100 à 111_Gastronomie capitale : Yannick Alléno nous convie en son premier Terroir Parisien avant l'ouverture du nouveau dans rien de moins que le Palais de la Bourse !

La Maison de la Mutualité
20 rue Saint Victor - 75005 Paris
Tél. : 01 44 31 54 54

112 à 121_La Villa Muse Tassana. En route en Thaïlande pour un peu de bonheur very spicy en la Villa Muse Tassana de Punket.

la Villa Muse Tassana à Phuket
60 Moo 6 Srisunthorn Road Choengthalay, Thalang – Phuket - 83110 Thaïlande
Tél. : + 66-76-313010 - info@muse-hotels.com - www.muse-hotels.com et ytlhotels.com

122 à 126_Un peu de diététique chic pour finir : on peu se régaler en mangeant léger ! Et ce ne sont pas les deux chefs des Thermes de Saint-Malo qui nous contrediront...

Grand Hôtel des Thermes de Saint-Malo
Grande Plage du Sillon - 35400 Saint-Malo
Tél. : 02 99 40 75 00

127 à 129_

Le marché de l'été : les incontournables des beaux jours.

La Cave

Spirituels spiritueux

Gin Xellent : le gin suisse

Le Château Du Breuil, célèbre maison de Calvados, lance en France le gin suisse Xellent : un produit 100 % helvétique à base d'Edelweiss et de Xellent Vodka, produit suisse itou. 25 Épices et fleurs (toutes suisses à l'exception du genièvre et de la lavande) sont ensuite macérées plusieurs heures dans la vodka dont la mélisse citronnelle, le genièvre, l'aspérule odorante (galium odoratum) la lavande et surtout le rare Edelweiss. La Vodka apporte au Xellent Gin une belle souplesse. C'est un Gin frais qui présente des arômes de mélisse citronnelle et d'Edelweiss. Entre 45 et 50 €

Jim Beam et son verre à cocktail gravé

Jim Beam joue la nouveauté et offre un verre à cocktail à ses amateurs. Découvrez deux recettes faciles à réaliser, le Jim Beam Kentucky Splash (4 cl de Jim Beam, 2 cl de sirop de citron, de la limonade et des glaçons) et le Jim Beam & Cola (4 cl de Jim Beam, du Cola et des glaçons).
Si Jim Beam est le bourbon de référence, numéro 1 dans le Monde, il est aussi l'un des plus anciens et des plus authentiques. Un savoir-faire de plus de 200 ans ! Ajoutez à cela une recette et un vieillissement exceptionnels (4 ans) et vous obtiendrez son goût unique, une douceur qui laisse peu à peu la place à des notes de noix de coco sur fond de réglisse. 16 € en GMS

Vignobles Bonfils - Joseph Salasar AOC Blanquette de Limoux Brut

Cette blanquette de Limoux aux bulles bien formées, douces et parfumés est remarquable par sa complexité aromatique et sa vivacité. Servir à 6 degrés et sera idéale lors d'un apéritif. 6,80 €.

Maison Trenel & fils - Crème de Griotte 18 % vol.

La crème de griotte Trénel offre une robe rouge orangée brillante. Au nez, on retrouve des arômes fin de noyau qui rappellent le kirsch. Sa bouche est onctueuse.
À consommer nature ou avec un Crémant de Bourgogne en accompagnement d'un gâteau au chocolat. 10.60 € en 50 cl et 13.60 € en 70 cl.

Porto Graham's : nouvelle gamme, nouveaux vins, nouveaux flacons

Fondée en 1830, la Maison Graham's est désormais gérée par la quatrième génération de la famille Symington. Derrière cette gamme se cachent surtout cinq nouveaux vins. Tous aussi conviviaux et sophistiqués, leurs profils se complexifient au fil des ans. Notes fruitées et accents chocolatés pour le « 10 ans », fruits secs et zestes d'orange pour le « 20 ans », noisettes et fruits confits pour le « 30 ans », bois et fruits secs pour le « 40 ans » ou vanille, caramel et chèvrefeuille pour le « Single Harvest 1969 ». 22 € le 10 ans – 45 € le 20 ans – 90 € le 30 ans et 180 € le 40 ans chez les cavistes

Jack Daniel's Tennessee Honey

Création exclusive alliant Jack Daniel's Tennessee Whiskey et miel vient compléter la gamme Jack Daniel's. Une recette, tenue secrète, mêlant l'original Tennessee Whiskey et une liqueur de miel artisanale. La liqueur de miel infuse dans le Whiskey. Des saveurs inédites qui se marient à la rondeur des notes caramélisées, vanillées et boisées du Jack Daniel's Tennessee Whiskey pour un équilibre parfait entre force et douceur. Nez doux avec des nuances de miel, robe ambrée avec des reflets dorés, saveur moelleuse et douce, avec des notes de miel, de noix et de noisettes. À consommer avec de la limonade, du ginger ale ou avec du thé glacé mais également pur on the rocks.

Bollinger Special Cuvée

L'objectif de reprise du galbe de cet ancien flacon était d'approcher l'équilibre parfait d'un « petit magnum » aux courbes plus esthétiques que celles de la bouteille champenoise. Col plus fin et base plus large ralentissent légèrement l'échange d'oxygène pour une qualité de vin supérieure. 20 € chez les bons cavistes.

Ayala Rosé Majeur

Illustre parfaitement le style pur et net des vins de Champagne élaborés par la Maison d'Aÿ. Assemblage original où domine le Chardonnay avec 8 % de vin rouge de champagne. Robe cerise très légèrement cuivrée, embellie d'un joli cordon de bulles fines et persistantes. Au nez, il révèle des arômes de fruits rouges (fraise, framboise et un peu cassis) le tout rehaussé par la fraîcheur et la finesse du Chardonnay. En bouche, le côté minéral et légèrement crayeux accentue la note de fraîcheur et de légèreté du Chardonnay. Convient parfaitement à l'apéritif avec des amuse-bouches chauds. Il ravira également avec un saumon, un agneau rosé ou même un dessert aux fruits rouges. 39 € chez tous les bons cavistes.

Vins

Le Caprice de Camille rosé 2012 : rosé osé !

La maison Camille Cayran signe une cuvée rare : son rosé. Une magnifique robe rose tendre et un nez extraverti de pivoine, de pamplemousse, de pêche blanche et de petits fruits rouges. Bouche charnue et gourmande, grande fraîcheur d'attaque jusqu'à une finale très savoureuse de pêche de vigne. Fait pour être partagé autour de côtelettes d'agneau grillées ou de poissons grillés mais aussi d'un gaspacho, d'un tian d'aubergines, de poivrons farcis, d'un fromage de chèvre frais agrémenté d'un trait d'huile d'olive ou d'une pizza. 6.90€ chez les meilleurs cavistes.

La Célestière Vin de Pays du Vaucluse 2011

Véritable cuvée pour tous les jours, sur le fruit, à partager en toute simplicité, ce VDP du Vaucluse saura parfaitement accompagner un grignotage convivial entre amis ou un barbecue estival. Sa structure pourra escorter également une belle pièce de viande rouge, sans oublier des spécialités provençales, telles que petits farcis, ratatouille ou encore boeuf en daube. 5,40 € sur *www.lacelestiere.fr*

Riesling 2011 Clos Sainte Odile

Emblème viticole du petit village de Sigolsheim, la vénérable Maison Pierre Sparr et Successeurs revisite son style et ses habillages. Le Riesling 2011 Clos Sainte Odile est vendangé manuellement au cours de la 3ème semaine d'octobre, le riesling est acheminé très vite au chai où il est travaillé ensuite par inertage afin de protéger la pureté de ses arômes. 10.50€

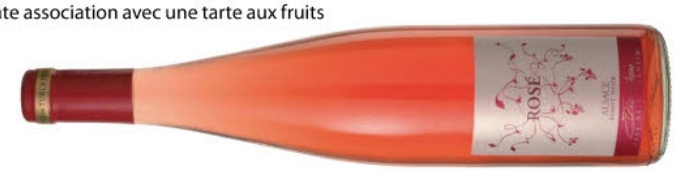
Brut Mercier

Le Mercier Brut réunit des vins de la dernière vendange et des vins de réserve. La fidélité et la pérennité du style « frais, fruité, intense et spontané » est ainsi assurée. Une robe jaune paille. Au nez : une dominante de fruits blancs à pépins qui s'unit à des notes de pain frais. En bouche : des arômes de pommes et de poires mûres s'épanouissent sur une finale d'une fraîcheur agréable. Parfait pour l'apéritif : aiguillettes de comté ou saumon fumé sur toast ; il s'accorde aussi avec un hamburger de viande ou de poisson.

Pinot Noir rosé de la Cave de Turckheim : quand l'Alsace voit la vie en rose !

Regroupant plus de 250 adhérents, la Cave de Turckheim propose une large gamme de cuvées issues de 400 hectares, dont cinq grands crus prestigieux. Ainsi cette cuvée rosée 100 % Pinot noir : jolie robe rose soutenu, limpide et lumineuse, nez qui laisse s'exhaler des notes de fruits rouges, fraise des bois et framboise. Cette explosion de gourmandise se confirme en bouche, avec le côté croquant de la cuvée, sa vivacité et fraîcheur. À servir lors d'un barbecue estival, autour de tartes salées, fromages frais, sans oublier une délicate association avec une tarte aux fruits rouges. 6,70€

Cave de Turckheim,
16 Rue des Tuileries,
68 230 Turckheim
Tél : 03 89 30 23 60



Tavel La Forcadière 2012 du Domaine Maby : grand rosé de la Vallée du Rhône !

Le Domaine Maby est une figure-clef du vignoble rhodanien depuis le 19ème siècle ! Issue à 57 % de grenache, 27 % de cinsault puis bourboulenc, carignan, clairette, grenache blanc, mourvèdre et syrah, cette cuvée illustre le niveau qualitatif du Tavel made in Maby. Pour accompagner un simple barbecue estival mais son joli charnu en bouche mérite davantage : il sera parfait avec des rougets, un tartare de saumon, ou bien encore un risotto aux gambas ou un plat aux accents épicés, comme un poulet Tikka. 8,70 € - *www.domainemaby.fr*

Tél : 04 66 50 03 40

Château d'Ollières

Créé à l'époque carolingienne, niché entre les deux massifs de la Sainte-Baume et de la Sainte Victoire, le château d'Ollières est un prestigieux domaine de 600 hectares sont 35 plantés de vignes. Prestige Rosé 2012 : 50 % grenache, 30 % cinsault et 20 % syrah, cette cuvée Prestige séduira tous les amoureux de rosés fins et aromatiques. 12,50 € chez les meilleurs cavistes.

Le Chataignier - Rosé 2012

Yves Rousset-Rouard quitte sa vie de producteur de films pour se dédier au vin en faisant l'acquisition d'un vieux mas entouré de 8 hectares de vignes. Aujourd'hui, le domaine court sur 39 hectares pour une des références de l'Appellation Luberon. C'est sur un sol argilo-calcaire, principalement issu des vignes les plus jeunes du Domaine, que le Chataignier rosé prend naissance. Un vin d'été frais où les fruits rouges joliment mariés aux notes citronnées s'expriment en bouche avec gourmandise. 7€

Domaine de la Citadelle
Route de Cavaillon
84 560 Ménerbes
Tél : 04 90 72 41 58

Vins Divins

Xavier Vignon – Rosé 2012

Œnologue-conseil de formation, Xavier Vignon jouit d'une forte réputation internationale puisqu'il a déjà prodigué ses conseils d'expert à plus de 200 domaines. Il réalise depuis plus de 10 ans des assemblages toujours élégants et équilibrés en suivant une ligne directrice : élaborer des vins de plaisir. Son rosé 2012 est un vin « de saignée » à la robe saumonée, limpide et brillante. Nez fruité et épicé sur des notes de fraises des bois et de thym. Bouche équilibrée et fruitée laissant place à une finale fraîche et longue. Servir frais. 6,90 € - *Xavier Vignon - 1901 Route de Sorgues - 84230 Châteauneuf du Pape - Tél : 09 53 16 52 13*

Yrisé 2012 - Vin de Pays des Collines Rhodaniennes - Cave de Tain l'Hermitage

Un rosé racé, savoureux 100 % syrah, intensément aromatique sur des notes gourmandes de fraise, de cassis et de groseille, tout en fraîcheur avec une touche mentholée. 4,50 €.

Domaine de la Garelle 2012 - Luberon

Robe claire et brillante, à nuance orangée. Nez de fruits blancs pomme-poire-coing et d'ananas, d'herbes aromatiques séchées, de miel, avec des notes d'aneth. Bouche ample sur les mêmes tonalités avec harmonie et fraîcheur, et une note minérale et poivrée en finale, jolie longueur. Ses plats : filet de saumon au poivre, Cantal. 5,00 € chez Leclerc, Carrefour.

L'Aire du Rossignol 2012 - AOC Côtes de Provence

Dégustation : robe rose saumonée-argentée. Nez frais et intense, de fruits rouges fraise des bois-cerise, d'estragon, de thym et de bois de réglisse. Bouche harmonieuse, souple et fraîche avec une finale tonique et longue, sur des notes citronnées-pimentées. S'accordera parfaitement à une bonne sole grillée citronnée. 5,00 € en GMS.

Famille Abeille 2012 - AOC Côtes de Provence

Robe scintillante et reflets rose saumonés. Nez luxuriant sur des arômes de fruits à chair blanche et jaune. Le corps allie gras et fraîcheur. Ses plats : crustacés, poissons grillés, viandes blanches. 5,95 € en GMS.

Clos Saint-Marc - Rosé 2012

C'est au Sud-Ouest de Lyon, au cœur des Coteaux, que se situe Clos Saint-Marc. AOC Coteaux du Lyonnais depuis 1983, le domaine n'a cessé de s'agrandir au fil du temps pour aujourd'hui cultiver 24 hectares de vignes. Cette année, le rosé du Clos est un vin au nez très fruité, fin et aux notes de fruits rouges. En bouche, il devient croquant et très frais. 4.50 €
Domaine du Clos Saint Marc
60 Route des Fontaines
69440 Taluyers - Tél : 04 78 48 26 78

IGP Syrah Courbis - 2011

« Les frères Courbis », comme on les appelle, pérennisent le domaine qui est dans leur famille depuis près de 400 ans. Situées à la limite de l'appellation Saint-Joseph, les vignes en Syrah sont exposées Est/Sud-Est. Cépage roi dans la région, la Syrah présente ici ses charmes plus spontanément et dès son plus jeune âge. À travers cette cuvée, un vin gourmand et croquant laisse apparaître tout le savoir-faire du Domaine Courbis. 11 € - *Route de Saint Romain - 07130 Chateaubourg - Tél : 04 75 81 81 60*

Syrah 2012 - Vin de Pays des Collines Rhodaniennes - Cave de Tain l'Hermitage

100 % Syrah, robe rose à nuance cuivrée. Nez d'herbes aromatiques, de menthe, cerise et fraise des bois. Bouche fraîche et souple, assez longue avec une finale doucement pimentée et mentholée.Son plat : cake au chorizo. 3,00 € en GMS.

Grande Cuvée 2012 - AOC Côtes du Rhône - Ortas - Cave de Rasteau

Robe rose intense et brillante, avec une note violine. Nez gourmand, de bonbon anglais, d'ananas, de banane, d'estragon et une touche de noix muscade. Bouche croquante sur le fruit, relevée de poivre noir, avec une longue finale. Ses plats : jambon de pays, poivrons farcis. 4,00 € chez Carrefour, Carrefour Market.

Les Esperelles d'Aquéria 2012 AOC Tavel

Robe intense à nuance grenadine. Nez de fruits rouges cerise-fraise-framboise, de laurier sauce, et de réglisse, une touche de poivre noir. Bouche charnue et fruitée, croquante, avec de fins tanins, une finale assez longue acidulée et poivrée. Ses plats : grillades. Chez Auchan. 8,70 €.

Les rosés 2012 de Château Léoube

Château Léoube en Côtes de Provence, sur la commune de Bormes les Mimosas, dans l'environnement paradisiaque du cap Bénat, face aux îles de Porquerolles propose son trio pour rosir de plaisir.

Sparkling de Léoube : des bulles pleines de charme

Principalement composé de cabernet-franc et élevé au minimum 9 mois sur lattes, il se distingue par la finesse de ses bulles, son fruit délicat aux saveurs de pamplemousse rose, de pêche qu'une touche de minéralité vient agrémenter. Parfait compagnon d'apéritif et de moments de fête, ce sparkling confère aussi du pep's aux carpaccios de poisson, à des langoustines ou à des desserts de fruits rouges. 25 €

Secret de Léoube

Secret allie cabernet- sauvignon, cinsault et grenache. Sa structure racée camoufle sa puissance sous une finesse soyeuse et en fait un parfait rosé de gastronomie. Servi à 10° sur des poissons grillés ou en sauce, des poivrons farcis, une soupe d'étrilles ou encore des côtes d'agneau grillées ; il accompagnera aussi un Brie à la truffe et l'on en profitera jusqu'au dessert, avec un fraisier ou une soupe de fruits rouges. Bouteille : 18,50 €, magnum : 39 €, jéroboam : 120 €

Château Léoube rosé 2012

Robe tendre à souhait, nez fin et élégant aux arômes de fruits blancs, de pêche de vigne, bouche savoureuse entre tendresse et fermeté, gourmandise et finesse sur une structure nette et soyeuse pour une finale agréablement acidulée et tout en fruit. A l'apéritif bien sûr, mais aussi avec des sushis, des salades de crudités ou encore des brochettes de viande ou de poisson. Bouteille : 13,80 €, magnum : 29,60 €, jéroboam : 84 € *Château Léoube - 2387, route de Léoube - 83230 Bormes-Les-Mimosas – Tél : 04 94 64 80 03*

Bourgogne 2011 Domaine Méo-Camuzet

Un joli nez de fruit frais, caractéristique du millésime. L'attaque en bouche a une belle amplitude, une touche de rusticité non désagréable pour une finale assez longue. C'est un vin complet, qui pourra être apprécié jeune car le millésime est charmeur mais qui vieillira bien car il a la structure qu'il faut. Cette cuvée est très équilibrée : mûre mais pas trop chargée en alcool, acide mais sans raideur et plutôt avenante. Du fait de ce caractère, ce vin pourra accompagner une grande variété de plats. À partir de 17€.

Moulin de la Roque 2012 - AOC Bandol

Dégustation : robe lumineuse rose cuivré. Nez complexe et dense, de confiture de prune, de raisin blond confit, de noix, de bâton de réglisse, d'herbes aromatiques, d'ananas. Bouche puissante et fruitée avec une note de fraise, une bonne fraîcheur et une longue finale minérale avec une touche pimentée-acidulée. Son plat : poulet grillé aux herbes. 7,30 € chez Auchan, Cora, Casino.

Château Beaubois - Elégance Rosé 2012 – AOC Costières de Nîmes

Robe rose pâle, nez gourmand sur des notes de framboise, de pêche et de sorbet au citron … le tout relevé par de délicates notes acidulées (groseille , cassis), beau déroulement en bouche. À consommer avec une truffade , des poissons en sauces au beurre ou avec de la crème fraîche ou encore du fromage. 8,70 €.

Domaine de Grangeneuve - Le Rosé 2012 - AOC Grignan les Adhémar

Ce rosé s'habille d'une robe brillante à la couleur rose pâle. Nez intense et élégant rappelant des notes fruitées comme la fraise et la framboise. En bouche les fruits rouges tiennent une place principale, tout en respectant un bel équilibre, une bonne vivacité et une jolie longueur.

À consommer à l'apéritif, en entrée avec un plateau de charcuterie ou des grillades. Il se mariera parfaitement avec des plats épicées comme la paella. 6€ circuit CHR et cavistes.

Domaine de Montine Gourmandises, Rosé 201-AOC Grignan les Adhémar

Robe brillante, nez d'une belle harmonie de notes fruités et une touche de framboise. Souple et croquant, il se marie subtilement lors d'un barbecue avec des viandes blanches ou avec une salade estivale. 6€ circuit CHR et cavistes.

Ribeauvillé Riesling 2010

Couleur jaune or, nez intense et frais aux arômes d'agrumes soulignés par des nuances de pierre à fusil. Bouche structurée, équilibrée et longue. Idéal avec des fruits de mer, des poissons crus ou grillés ou bien encore un fromage de chèvre. Il se déguste jeune pour profiter de sa fraîcheur et de ses arômes. Il se sert entre 8° et 10° C. 11,50 € chez les cavistes.

Vins Divins

Trivento – réserve Malbec 2011

Un vin Argentin des plus réjouissants. Robe rouge carmin intense, nez prune, framboise et vanillée et bouche bien équilibrée aux tanins doux et à la finale ronde. Issu d'un imposant vignoble de 1 800 ha situé au cœur de la région de Mendoza, Trivento a été élu meilleur producteur de vins argentins en 2009. Son nom (« tri »-« vento ») est un hommage à Polar, Zonda et Sudesta, les trois vents soufflant sur la région de Mendoza à laquelle ils apportent mille vertus. Un vin exotique et chic qui s'apprécie particulièrement avec des viandes grillées ou des plats en sauce épicés. 10 € chez les cavistes.

Château des Muraires Côtes de Provence 2012

Situé au cœur de l'arrière-pays varois, le Château des Muraires bénéficie d'un incroyable potentiel, au pied du célèbre Massif des Maures. La cuvée 2012 est issue d'un assemblage Grenache, Syrah, Cinsault et Ugni Blanc. Doté d'une robe rose pâle, ce vin se distingue au nez par des notes de fruits frais. La bouche est élégante et harmonieuse. Il sera idéal à l'apéritif et accompagnera parfaitement des fruits de mer, poissons, charcuteries ou grillades. 8,95€

Terre de Croix 2012 Château Roubine Cru Classé Côtes de Provence

Château Roubine, autrefois possession de l'Ordre des Templiers, rend hommage à son histoire. La cuvée est issue d'un assemblage Mourvèdre, Tibouren et Rolle. Terre de Croix 2012 se distingue par une belle robe brillante et saumonée. Le nez est très plaisant et persistant sur des senteurs fruitées et épicées. En bouche c'est un vin de plaisir et de gastronomie. Il sera aussi agréable à déguster à l'apéritif que sur l'ensemble du repas. D'une belle acidité, et d'une finale longue et persistante, il sera idéal avec des viandes et poissons grillés, des fromages de toutes origines et même le roquefort. 18,50 €

Château de Corcelles Rosé d'une nuit 2012

Il tient son nom de sa vinification. Les nuits sont courtes pendant les vendanges - 4 à 6 heures maximum. C'est aussi la durée de macération des raisins avant pressurage. Un rosé gourmand et désaltérant. Ce Beaujolais se caractérise par un rose lumineux très pâle. Au nez, c'est un vin délicat aux notes de zestes d'agrumes. En bouche, il est très frais et également fruité. 8,50 € chez les bons cavistes.

Dési Rosé 2012

La Cuvée Ventoux Dési'Rosé 2012 présente une belle couleur d'un rose brillant. Le premier nez est très fruité, laissant deviner les arômes de petits fruits rouges. Le second nez développe des arômes de groseille, framboise et d'amande douce. Agréable fraicheur en bouche pour un vin fruité et acidulé. Belle finale sur l'amande douce. Idéal sur des grillades, carpaccios et fromages de chèvre frais.

Château de Berne - Grande Récolte Rosé 2011

Pour souligner le retour à la douceur, cap sur les rosés du Château de Berne. La Grande Récolte 2011 avec sa robe rosée très claire et ses reflets saumonés séduisent immédiatement. Au nez, c'est un vrai bouquet de notes fleuries et fruitées : freesia, pêche et abricot. Une réelle gourmandise. Frais et racé, il accompagne ainsi les déjeuners ensoleillés : idéal avec des petits farcis, des brochettes de cabillaud au jambon de Parme, une bruschetta à la mozzarella, des côtes d'agneau grillées et une purée de poivrons ou encore une tarte provençale aux courgettes. 7,90 €

Pétula 2012 des vignobles Marrenon AOC Luberon

Robe rose intense sur une teinte saumonée. Au nez, des arômes de petites baies rouges et une touche Maras des bois et framboise soutenue par les épices s'expriment pour constituer un nez expressif sur le fruit et légèrement acidulé. La bouche est juteuse, d'une belle rondeur, caractérisée par des notes de mangue et groseille. Parfait frais à 10° C, avec une salade provençale, un tian de légumes ou une viande braisée. 7,50 €

Lafon-Roset 2012

D'une grande limpidité cristalline, une robe saumonée intense et profonde avec une nuance de pêche. Nez d'une grande fraîcheur aux fragrances d'agrumes (fruits blancs, pêche, brugnon...) soutenues. Bouche ample et fraîche en attaque, on retrouve ensuite un cocktail de fruits exotiques (mangue, fruits de la passion et groseilles). S'accordera parfaitement avec des huîtres, des coquilles Saint-Jacques ou encore des langoustines. 8 € chez les cavistes, existe aussi en Magnum.

Château Saint-Louis La Perdrix Cuvée prestige rosée 2012 AOC costières de Nîmes

Jolie robe pâle limpide et brillante. Nez aux arômes de fruit rouges frais entre framboise et cassis. Ce fruité, en bouche, est soutenu par l'élégante fraîcheur des notes de fruit de la passion. C'est un rosé classique qui apportera fraîcheur et élégance à des apéritifs estivaux ou à des desserts fruités. 7 € chez tous les bons cavistes.

Mâcon La Roche Vineuse 2011 de Chanson

La Roche Vineuse est un petit terroir situé en Saône-et-Loire, proche de Pouilly-Fuissé. Les sols de l'appellation sont argileux-calcaires, issus du quaternaire, et de façon surprenante, leur structure se révèle identique à celle des terroirs bourguignons plus au Nord (Côte de Beaune et Côte de Nuits). Le millésime 2011 présente une robe jaune pâle et se révèle sur des arômes intenses de fleur d'oranger, de fruits blancs et exotiques. La bouche est ample en attaque, ronde et dense, finissant sur la tension et apportant la fraicheur de ce terroir particulier. 13 €.

Big Green Egg®.
Explorez de nouveaux territoires culinaires.

Le Big Green Egg® c'est cinq modèles de fours en céramique offrant un nombre illimité de possibilités culinaires, à cuisiner en intérieur comme en extérieur.
Son fonctionnement au charbon de bois permet au Big Green Egg de griller, braiser, mijoter, rôtir, fumer, cuire à basse et haute température (jusqu'à 400°C)... pour une cuisson saine et respectueuse des produits.

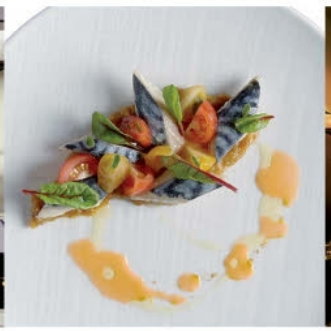
Il a déjà été adopté par les plus grands Chefs et fait le bonheur d'une centaine de milliers de gourmets tout autour du monde.

Retrouvez-nous sur www.biggreeneggfrance.fr ...

Big Green Egg
Créateur d'innovations culinaires

Big Green Egg France - Téléphone : 01 56 56 55 57 - Fax : 01 56 56 56 75
contact@biggreeneggfrance.fr - BigGreenEggFR Big Green Egg France

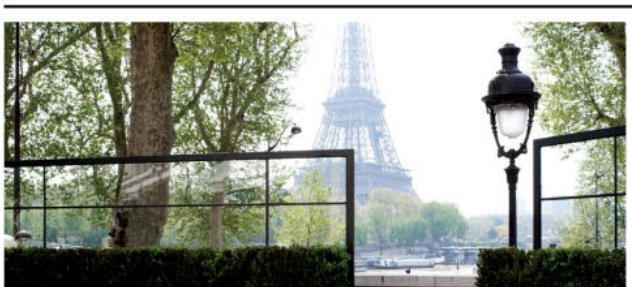
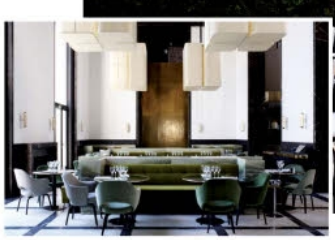
Bonnes adresses



Bien Manger, généreusement manger
Une aventure entre amis à laquelle participent des grands noms de la cuisine française. Michel Trama, Yannick Alleno, David Toutain, Akrame Benallal, Christopher Hache, Pierre Gagnaire, Christophe Michalak y livrent leurs recettes pour composer la carte du « Dîner des chefs » proposée chaque soir au restaurant. Des menus réalisés avec des produits locaux, saisonniers, pour une découverte des produits du terroir. Proposé en soirée et sur réservation, ce florilège de créations culinaires marque ainsi l'implication de chacun dans la création de cette adresse singulière, gastronomique et curieuse. 10 % de l'addition est reversé à l'association Toques & Partage créée par Thierry Monassier en 2010. Le restaurant a pour objectif de permettre à des personnes en situation d'exclusion professionnelle de se réinscrire dans la société grâce aux métiers de la restauration.
Un endroit lumineux dans tous les sens du terme : sublimé par la lumière qui filtre à travers la verrière, l'espace accueille jusqu'à 90 convives qui découvrent une carte saisonnière rythmée par les produits de la région, sélectionnés chez des fournisseurs locaux dont certains animent le marché d'Aligre.

Restaurant Manger
24, rue Keller - Paris 11e Tél : 01 43 38 69 15 - « Dîner des chefs » servi le soir, sur réservation uniquement.

Hutch Hot-Dogs house ouvre une deuxième fabrique à hot-dogs à Paris
Un concept simple, tendance et gourmand : l'histoire commence en juin 2012 avec l'ouverture de la première fabrique à hot-dogs située au 63 rue du Faubourg Saint-Denis, Paris 10ème. Le concept est simple : proposer aux amoureux de street food, un hot-dog servi dans la plus pure tradition new-yorkaise (pain au lait de 16 cm, saucisse poulet de 19, pickles et oignons grillés). Une carte simple (4 recettes sont actuellement proposées), des ingrédients de qualité, pour des hot-dogs préparés à la demande sans « chichi » mais copieux à un prix raisonnable. Le succès est immédiat.
Toujours dans le made in USA, Hutch Hot-Dogs propose aussi des bagels servis toastés et, en accompagnement, des jus de fruits pressés à la demande (orange, banane, carotte, melon, céleri, gingembre...). Au dessert, une note sucrée avec muffin, cookie, brownie, donut ou cheesecake.
Hot-dogs à partir de 4 €, Boissons à partir de 2 €, Formule à 5 €
63 rue du Faubourg-Saint-Denis, 75010 Paris et 3, rue Sainte Marthe, 75010 Paris - Tous les jours de 11h00 à 16h00 et de 18h00 à Minuit

Monsieur Bleu,
le nouveau restaurant français du palais de Tokyo
Nous ne sommes pas au pays des Schtroupfs mais attablés au milieu du patio de la nouvelle sensation chic et tendance parisienne, manifestement la plus belle terrasse de la capitale avec vue imprenable sur la Tour Eiffel. Le must des beaux jours. Côté assiettes, le chef Benjamin Masson, ancien du restaurant Petrus (Paris 17e) élabore une carte à l'image du lieu : intemporelle, fusion et ludique. La part belle est faite aux poissons et produits de la mer. Une cuisine française revisitant des classiques en toute simplicité et élégance mais aussi une carte aux allures de brasserie chic. Les maîtres mots de cette adresse insolite et unique : le goût et le respect de la saisonnalité des produits. Dans l'esprit du Palais de Tokyo, les plats tradition et les saveurs internationales cohabitent en sage harmonie.
Tous les jours de 12h à 2h au 20, av de New-York 75116 Paris (service voiturier) Tél : 01 47 20 90 47

Abonnement

Devenez un top chef

Ne ratez aucun numéro,

ABONNEZ-VOUS

Cuisine | a&d
d'aujourd'hui et de demain

1 an 6 n° ~~59€40~~ 39€00 seulement, soit 2 n° gratuits

2 ans 12 n° ~~118€80~~ 69€00 seulement, soit 5 n° gratuits

Cuisine | a&d d'aujourd'hui et de demain ABONNEMENT. À renvoyer avec votre règlement à l'ordre de DF Presse :
DF Presse, Service Abonnements Cuisine A&D - 6, impasse Mont-Louis, 75011 Paris

- ☐ Formule 1 an à Cuisine a&d - 6 numéros au prix de 39,00 € seulement. au lieu de 59,40 € soit 2 numéros gratuits
- ☐ Formule 2 ans à Cuisine a&d - 12 numéros au prix de 69 € seulement. au lieu de 118,80 € soit 5 numéros gratuits
- ☐ Offre découverte Cuisine a&d - 3 numéro au prix de 24 € 90

ABONNEZ L'UN DE VOS PROCHES

Offre valable en France métropolitaine.

Payeur

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Code Postal _____ Ville _____

Téléphone _____ E-mail _____

Age* _____ Profession* _____

* Facultatif

Bénéficiaire

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Code Postal _____ Ville _____

Téléphone _____ E-mail _____

Age* _____ Profession* _____

* Facultatif

CAD24-07/13

Abonnement par téléphone au 01 40 24 10 03 du lundi au vendredi de 10h à 18h

Date et Signature

Ci-joint mon règlement par : ☐ Chèque bancaire ☐ Chèque postal ☐ Carte bancaire

CB n° : | | | | | | | | | | | | | | | | Expire fin : | | | | Cryptogramme : | | |

Conformément à la loi "Informatique et Libertés" du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux données vous concernant auprès de DF Presse - 6 impasse Mont-Louis - 75011 Paris

Yoann Conte

Yoann Conte, C'est une belle maison bleue adossée à la colline. On y croise le fantôme de Marc Veyrat surmonté d'un chapeau sombre... Rive Est du lac d'Annecy, à Veyrier-du-Lac. Au cœur des Alpes, en Haute-Savoie, un cadre majestueux et chargé d'histoire, bercé du clapotis des eaux limpides du lac le plus pur d'Europe et par la sérénité qui émane de la grandeur des paysages.

Il est des maisons bleues ou répondant à d'autres coloris, plus habitées que d'autres, dont les murs gardent en mémoire les sensations dont ils furent témoins. La maison de Marc Veyrat n'échappe pas à la règle et conserve les traces d'un lieu dédié à la gastronomie : c'est dans cette demeure qu'est justement demeurée l'âme – et les fourneaux - de l'homme au chapeau, là où il obtint ses

Digne héritier de Marc Veyrat au bord du lac d'Annecy

3 étoiles, son 20/20 au Gault&Millau et multiples consécrations.
2010 : le chef Yoann Conte qui fut longtemps son second monte d'un cran et reprend l'auberge de l'Éridan dont il n'est pas sorti. Un lien entre nature et cuisine qu'il entretient depuis son expérience auprès du très grand Marc. Poissons du lac, saveurs de Savoie, le tout accompagné d'une magnifique carte des vins des producteurs de Savoie et de France. A la recherche des plantes aromatiques, Yoann Conte cultive l'art de l'épure, le talent d'en faire le minimum pour sublimer et faire parler les produits. Ce « breton savoyard » est décidément unique. La prevue.

Le gite

Œuf de caille :

- Casser les oeufs de caille dans le vinaigre blanc
- Laisser coaguler 1h30
- Cuire dans un grand rondeau plat avec du sirop à 30 vinaigré
- Refroidir dans une glaçante
- Conserver dans de l'eau au frais

Rond de gite :
Oyster sauce
Echalote
Ciboulettes
Huile d'olive

- Tailler le boeuf la veille, le rouler en boudin puis le bloquer 1/2 heure
- Sortir la viande à l'avance
- Tailler la viande en tranche de 0.3 cm à la trancheuse, puis en mirepoix au couteau (ATTENTION DE BIEN RESPECTER LE SENS DE LA VIANDE)
- Assaisonner ce tartare avec échalote ciselée, la ciboulette ciselée, oyster sauce, sauce soja, et huile d'olive
- Mettre en poche à douille
- Tailler fin le reste du boeuf
- Etaler sur film alimentaire, mettre la farce à la poche puis rouler et bloquer.

Coulis estragon
Coulis oseille
Émulsion estragon :
125 gr d'estragon
1 petite échalote
1 gousse d'ail
35 gr de balsamique blanc
50 gr de glace de poulet
150 gr d'huile de pépins de raisin
4 gr de manioc

- Laver et sécher les feuilles d'estragon
- Peler et émincer l'échalote et l'ail, les mélanger avec les feuilles d'estragon, le vinaigre, et la glace de poulet dans un thermomix en versant peu à peu l'huile en filet pour obtenir une émulsion homogène.
- La filtrer et incorporer le manioc

Poudre de genièvre :

- Torréfier le genièvre
- Le cuire dans une poêle
- Le mixer

Langoustines

• Décortiquer les langoustines, garder le dernier anneau avec la queue.

Avec la tête faire une bisque.

• Concasser les têtes, les faire revenir dans de l'huile d'olive.
• Ajouter 1 oignon ciselé, 1 gousse d'ail, 1 bouquet garni, 1 cuillère de concassé de tomates, 1/2 poireaux déglacé avec 1/2 verre de vin
• Laisser réduire.
• Mouiller à hauteur avec de l'eau, puis cuire 20 minutes
• Passer et réduire à nouveau
• Lier au manioc, ajouter 2 tomates, mixer en coulis
• Monter au beurre

Brunoise de légumes acidulés

80 gr de poireaux
80 gr de carottes
50 gr de céleri boule
80 gr de concombre

• Tailler en brunoise les légumes.
• Les blanchir et les assaisonner, ajouter l'huile d'olive
• Cuire les langoustines, les laquées avec la bisque, ajouter par-dessus la brunoise.
• Parsemer d'un râpé de citron vert.

Sauce Orange Safran

1 litre de jus d'orange + 40 cl
10 cl de jus de yuzu
2 cuillères à soupe de crème
1/2 cuillère à café de curry
1 cuillère à café de curcuma
200 gr de beurre
2 pistils de Safran

• Réduire le jus d'orange à 3/4
• Ajouter le yuzu puis la crème
• Chauffer
• Monter au beurre
• Ajouter le curcuma, le safran, le curry
• Rectifier et assaisonner

Truite du Lac Léman

Navet boule d'or
Navet rond mini
150 gr de riz Arborio
Parmesan Parmigiano
50 gr de Mascarpone
1 échalote
20 gr d'huile d'olive
1/2 L de bouillon de volaille
25 Cl de crème
Sel / poivre
20 Cl de bouillon de légumes
Huile d'olive citron
1 zeste de citron jaune
15 Cl de vin blanc
20 Gr de beurre

Risotto

- Suer les échalotes à l'huile d'olive, ajouter le vin blanc, réduire à sec.
- Nacrer le riz et incorporer le bouillon de volaille pendant 7 minutes en remuant sans cesse.
- Ajouter le mascarpone, le beurre et le parmesan.
- Rectifier l'assaisonnement

Purée de navet boule d'or

- Eplucher et cuire les navets boule d'or à la vapeur
- Mixer avec la crème, le bouillon de légumes et le sel

La truite

- Assaisonner et badigeonner les truites d'huile d'olive citron, les enfourner à 120°C pendant 7 minutes.
- Râper un zeste de citron et saler avec du sel de Guérande

Carpaccio de navets

- Eplucher t couper en fines lamelles les navets, les glacer et les cuire dans un bouillon de légumes
- Saler et sucrer

Carrément Fraise

Emulsion Thym
1 kg de yaourt
250 gr de crème
100 gr de sucre
4 feuilles de gélatine
40 gr de thym citron

- Faire bouillir la crème, le sucre et le thym.
- Laisser infuser 10 minutes.
- Incorporer la gélatine préalablement ramollie
- Passer à la passette, Incorporer le yaourt.
- Mettre en siphon avec 2 cartouches.

Jus Balsamique réduit

Sablé plougastelle
250 gr de beurre
210 gr de sucre
4 gr de sel
320 gr de farine
15 gr de Baking
100 gr de jaune

- Crémer le beurre et le sucre.
- Ajouter le sel, la farine, la Baking, et à la fin, les jaunes.
- Débarrasser en pâton au frais pendant 24H.
- ailler des carrés et cuir à 180°C pendant 6 minutes.

Sorbet fraise
1 pulpe maison
100 gr de glucose
150 gr de sucre
200 gr d'eau

- Chauffer l'eau, le sucre et le glucose, verser sur la pulpe maison.

Sorbet fromage blanc
1 kg de fromage blanc
150 gr de sucre
2 jus de citron
5 gr de stabilisateur

- Chauffer une partie du fromage blanc avec le stabilisateur à 80°C.
- Ajouter les autres ingrédients et laisser maturer 24H.
- Mouler en bol.

Eau de fraises
1 kg de fraises
100 gr de sucre

- Mettre les fraises dans un cul de poule avec le sucre, au bain marie à couvert, pendant 1H.
- Chinoiser pour récupérer l'eau de fraise.

Opaline
250 gr de fondant
250 gr de glucose

- Cuire à 155°C, laisser refroidir, puis mixer.
- Etaler la poudre sur le silpat et mettre au four à 200°C pendant 1 minute.

Tuile fraise
150 gr de sucre
25 gr de farine
50 gr de pulpe de fraises
60 gr de beurre pommade

- Mélanger
- Mettre les fraises dans un cul de poule avec le sucre, au bain marie à couvert, pendant 1H.
- Chinoiser pour récupérer l'eau de fraise.

Escapade indienne à Saint-Tropez

Au cœur de la plus célèbre et de la plus mouvementée des stations balnéaires, l'hôtel de la rue Gambetta est une escale suspendue dans le temps. Tout évoque ici un voyage aux confins de l'Inde.

L'ocre et le rouge s'entremêlent pour rappeler l'histoire mythique de la demeure, celle du général Allard et de la princesse Bannu Pan Deï. Un lieu de légende que Stéphane Courbit a voulu rendre éternel en le rachetant en 2004. C'est une romance, c'est une belle histoire : les Tropéziens racontent avec délectation l'épopée romanesque du général Jean-François Allard. Né à Saint-Tropez, le survivant de Waterloo rejoint l'Inde en

1822 au service du Maharadjah Ranjit Singh. À Chambâ, perchée à 1 000 mètres d'altitude au nord de l'Inde, le général et son armée assiègent la forteresse, annexent le royaume et capturent Bannu Pan Deï, une très jeune princesse hindoue. Fasciné par sa beauté, le général en tombe amoureux. De cette idylle naissent cinq enfants dont la dernière voit le jour à leur retour en France en 1835. Le général fait construire une bâtisse provençale au cœur de son village. Persuadé que son destin militaire le conduira à la mort, il y épouse officiellement la princesse Bannu pour la protéger du supplice de Sâti, une tradition religieuse qui fait enterrer vivantes toutes les veuves. Nommé à Lahore par le roi Louis-Philippe, le militaire repart pour Calcutta. Trois ans plus tard, il meurt à Peshawar. Auprès de sa servante et de ses enfants, la princesse Bannu reste dans la belle demeure tropézienne jusqu'à sa mort en 1884. Sur la tombe du petit cimetière marin dressé vers la mer est gravée en lettres d'or cette simple épitaphe : «La générale».

Les plaisirs du palais…

Ravioles de truffe et céleri-rave ou vapeur de dorade en feuille de bananier, on célèbre ici toutes les saveurs d'une cuisine fusion qui enchante les papilles et le regard. Des combinaisons flamboyantes qui font du restaurant du Pan Deï l'une des tables les plus prisées de Saint-Tropez, ouverte le soir à tous. Digne représentant de la « world food », le chef Renaud Capelle prend la suite de Satoshi Kubota, l'ancien chef japonais. Avec ce pur esthète, spécialiste des arts culinaires et de la table, chaque plat devient un tableau gourmand.

Saint Jacques au chorizo

4 personnes

2 patates douces
2 pommes de terre
12 belles St Jacques
150 gr. de chorizo
1 oignon
1 échalote
100 gr. de fumet de poisson
50 gr. de beurre
1 citron
8 asperges
25 cl de vin blanc

Astuce pour obtenir des asperges bien vertes :

- Cuire les asperges dans l'eau bouillante assaisonnée avec 60 gr. de sel par litre d'eau. Plonger les asperges pendant 4 min, puis les refroidir immédiatement dans de l'eau fraîche.

Préparation des St Jacques :

- Ouvrir les St Jacques et détacher les noix, nettoyer le pied et le corail.
- Réaliser des petits bâtonnets de chorizo de la longueur d'une St Jacques.
- Percer la St Jacques de part en part avec une aiguille à tricoter et insérer le chorizo.
- Réserver au frais.

Réalisation de la sauce :

- Hacher grossièrement l'oignon, l'échalote et le chorizo.
- Faire revenir à feux doux dans l'huile d'olive en mélangeant régulièrement.
- Dès coloration, déglacer au vin blanc et laisser réduire presque à sec.
- Mouiller avec le fumet de poisson et laisser mijoter à feux doux.
- Après réduction à moitié, mixer le tout et le passer au chinois en pressant bien.
- Tout en mixant, incorporer petit à petit les 50 gr. de beurre en morceaux, puis réserver la sauce.

Réalisation de la purée :

- Peler les patates douces et pommes de terre.
- Les plonger dans de l'eau froide et les faire cuire une vingtaine de min.
- Egoutter et passer au presse-purée.
- Ajouter crème, beurre

Réalisation :

- Assaisonner le concombre et dresser la florida en posant les suprêmes de crabe sur le dessus.
- Vous pouvez dresser la florida à l'avance et la conserver au frais.

Raviole transparente de crevettes aux baies de Széchuan, nuage coco-citronnelle

4 personnes

4 x 4 belles crevettes décortiquées
1 bouquet de cébettes émincé finement
1 brin de coriandre fraîche émincée grossièrement

Sauce coco-piment d'Espelette :

20 cl de lait entier
20 cl de crème liquide
20 cl de lait de coco
2 feuilles de citronnier
1 cuillère à café de Piment d'Espelette
1/2 jus de citron + 1/2 zeste de citron
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de poivre grain

- Réduire 15 min à feu doux
- Poêler les crevettes quelques secondes sur les 2 faces sans coloration.
- Dès qu'elles sont retournées, ajouter les cébettes, puis la coriandre.
- Déglacer avec la sauce au piment d'Espelette et laisser réduire.
- Pocher 1 min et 30 secondes 4 feuilles de ravioles japonaises

Réalisation des ravioles transparentes :

150 grs de fumets de poisson
1/2 cuillère à café de sel
1/2 citron jaune
1/2 cuillère à café de Agar-Agar
(disponible dans les épiceries fines)

- Chauffer 2 min
- Couler dans une assiette puis laisser refroidir 15 min.
- Découper en 4

Assemblage :

- Dresser la raviole japonaise dans une assiette creuse
- Déposer les crevettes avec la sauce de déglaçage au centre de la raviole
- Recouvrir de la raviole transparente
- Couler la sauce préalablement mixée autour de la raviole transparente pour venir cacher les bords

Loup rôti, pain perdu fondant aubergine tomate, poêlée de fenouil et sauce Collioure

4 personnes

Garniture N°1 :

2 fenouils
8 dl de pastis ou apéritif anisé
1 cuillère à soupe de farine
1 jus de citron + 1 jus de citron (pour la sauce)

• Emincer le fenouil finement, faire chauffer une casserole d'eau + farine + citron + 2 cuillères à soupe de sel, une fois à ébullition, y plonger le fenouil pendant 3 min puis égoutter.

• Poêler le fenouil 3 min en remuant constamment, assaisonner et déglacer avec le pastis et flamber.

Garniture N°2 :

1 aubergine en dé + herbes de Provence
80 grs de tomates séchées
6 tranches de pain de mie
50 grs de crème liquide
4 œufs
1 cuillère à soupe de sel

• Mixer les ingrédients et cuire à feu doux dans 4 petites poêles à blinis avec un peu d'huile.

• Colorer les 2 faces à feu doux et finir la cuisson au four : 7 min à 150°

Sauce :

40 grammes de filets d'anchois à l'huile
1 bouquet de romarin
100 grs d'huile d'olive extra vierge

• Mixer les filets d'anchois, monter à l'huile en continuant de mixer, hacher le romarin effeuillé et le rajouter à la fin.

• Réserver au froid et remixer.

Cuisson du poisson :

4 pavés de loup 160 grammes

• Assaisonner de sel fin puis poêler à l'huile le loup à feu vif côté peau pendant 3 min, baisser le feu et continuer la cuisson pendant 2 min.

• Retourner le poisson quelques secondes et dresser.

Dressage :

• Disposer le pain perdu, le fenouil puis le poisson en superposition.

• Réaliser un cordon de sauce froide.

Nems au chocolat

4 personnes

100 gr. de chocolat
50 gr. de beurre
2 oeufs
2 cuillers à soupe de sucre
1 paquet de galettes de blé (magasin asiatique)
Sucre glace
1/4 litre de crème

Réalisation de la ganache :

- Faire fondre au bain marie les 100 gr. de chocolat et les 50 gr. de beurre.
- Fouetter l'œuf, les 2 jaunes et 2 cuillers à soupe de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter le chocolat sur les œufs et mélanger encore.
- Remplir une poche à douille de ganache et former de longs boudins sur une plaque.
- Réserver au frais avant de trancher les boudins pour les insérer dans la galette de blé.

Réalisation des nems :

- Sortir la pile de galettes du paquet et couper la pile en 4 parties égales pour réaliser des triangles rectangles isocèles
- Effeuiller les triangles individuellement

Placer un petit cylindre de chocolat parallèle au grand côté du triangle.

- Rabattre les 2 autres côtés sur le chocolat pour former une petite enveloppe.
- Enduire le rabat de jaune d'œuf et rouler pour fermer
- Réserver au congélateur (compter 5 à 6 nems par personne).
- Plonger les nems dans un bain d'huile (friteuse) moins de 2 minutes, puis les rouler dans le sucre glace.

Réalisation de la sauce caramel :

- Faire fondre à sec 100 gr. de sucre à feu doux dans une poêle jusqu'à obtention d'un caramel, et arrêter le feu.
- Ajouter 50 gr. de beurre en morceaux.
- Dès que tout est bien mélangé, ajouter 1/4 litre de crème.
- Rallumer le feu et bien mélanger, quand tout est homogène, dresser et servir chaud ou froid.

Délice de perles du Japon au lait de coco et à la mangue fraîche

4 personnes

400 ml de lait de coco
180 ml de lait entier
50 gr. de sucre glace
1 sachet de sucre vanillé
50 gr. de perles du Japon
1 mangue bien mûre

- Faire chauffer le lait entier avec le lait de coco et le sucre glace.
- A ébullition, incorporer en pluie les perles du Japon.
- Réduire le feu et mélanger régulièrement pendant 15 min.
- Peler la mangue et la découper en cubes, à disposer au fond d'une coupe à dessert.
- Verser la soupe de coco froide ou chaude sur la mangue, et accompagner d'une boule de glace noix de coco.

Astuces :

- Un peu de sirop d'érable au fond du verre avant la mangue apporte une jolie couleur et un peu de gourmandise.
- On peut aussi remplacer la mangue par une banane.

Soupe de fraise au champagne

4 personnes

© studio-bergoend.com

La Marmelade :

500 grs de fraises coupées en 2 et équeutées
100 grs de sucre
20 grs de sucre anti-cristallisant
50 grs d'eau

- Laisser le tout à température ambiante pendant 1h puis chauffer 10 minutes à feu doux en remuant délicatement

Les chips et pétales de fraises :

500 grs de fraises émincées dans la hauteur le plus finement possible

- Mettre 1/4 des fraises à sécher au four, bien étaler sur du papier sulfurisé pendant 1h30 à 80 degrés.
- Décoller les chips à l'aide d'une spatule et les réserver au sec.
- Répartir les 3/4 des fraises restantes dans les bols en verre

Dressage :

- Répartir la marmelade dans les 4 bols
- Façonner 4 boules de sorbet à la fraise
- Disposer les chips et saupoudrer généreusement de sucre glace
- Verser le champagne sur vos sorbets, directement à table (1 bouteille pour 4 personnes, la moitié versée sur les desserts et l'autre dans les verres de vos convives).

Effet garanti pour terminer merveilleusement un repas d'exception !

L'astuce du chef : Préférez le champagne rosé au champagne brut traditionnel, votre dessert n'en sera que plus excellent !

Alain Ducasse au Byblos Esprit Riviera

Big bang entre deux mythes : Alain Ducasse est de retour au Byblos de Saint-Tropez. Entre désir de rivage et mythique Riviera, à l'initiative d'Antoine Chevanne maître des lieux, le tout nouveau restaurant de l'Hôtel Byblos, sublime le plaisir des choses simples et des saveurs ensoleillées. Une table baignée d'azur telle qu'Alain Ducasse les affectionne. Depuis 25 ans, sa quête du produit juste révèle toute la force et la richesse de la cuisine méditerranéenne. Sur un mode festif et raffiné, c'est cette fraîcheur qu'il souhaite offrir pour partager des produits frais, simples et sains, issus des terroirs des Rivieras française et italienne. Un répertoire de saveurs essentielles cheminant de la Provence au Comté de Nice, de la Ligurie au Piémont, en passant par la Principauté de Monaco.

Pêche locale, céréales buissonnières, perles du potager, agrumes sucrés-salés... ici on voue un culte aux meilleurs produits travaillés avec justesse pour donner une carte enthousiasmante. À la mesure d'un esprit éternellement curieux qu'Alain Ducasse décline avec passion pour les chanceux tropéziens.

Plus qu'un hôtel, plus qu'une table, le mythique et chic hôtel Byblos berce les étés tropéziens du charme de ses années glamour. Véritable refuge où le bon goût a la saveur subtile d'une Provence revisitée, l'hôtel, avec ses 41 chambres et ses 50 suites toutes uniques est un hameau où le temps n'a aucune prise.

Alain Ducasse et Antoine Chevanne : rencontre au sommet !

Dorade marinée
en fines tranches

Recettes du chef Vincent Maillard

Une daurade sauvage de 1.5/2 kg est levée en filet et mis à blanc, puis elle est légèrement salée. Taillée en fines tranches, elle est posée sur un condiment au citron et des copeaux de fenouil confits. Le tout est agrémenté de peaux de citrons confits, pluches de fenouils, poudre d'olives séchées et poudre de tomates confites.

Dorade sauvage 1.5 kg
3 citrons feuilles pays
Huile d'olive
2 morceaux de sucre
sel
1 cuillère à soupe d'olives taggiashe
4 Tomates
300 g de fenouil

4 personnes

Préparation des dorades :
- Gratter et lever à blanc les daurades, puis les mettre légèrement au sel fin et les laisser ainsi environ 30 minutes.
- Puis bien les rincer et les garder au frais.

Préparation condiment et garniture :
- Mettre 2 citrons dans une casserole, couvrir d'eau froide et porter à ébullition.
- Refroidir et les mettre en sac sous vide avec le jus d'un demi citron, 2 morceaux de sucre et cuire 1h30 au four vapeur à 90°C.
- Vider les citrons confit, passer la pulpe au tamis, puis ajouter l'huile d'olive en émulsionnant le tout de manière à obtenir l'aspect et la texture d'un aïoli
- Retirer complètement la partie blanche et tailler la peau en fine brunoise.
- Filtrer le jus de cuisson des citrons et réserver.

Fenouil confit:
- Peler et nettoyer les fenouils, garder les pluches et tailler les bulbes à la mandoline en fins copeaux.
- Mélanger tous les éléments et porter à ébullition.
- Mettre les fenouils taillés en fins copeaux, bouillir 1 minute et laisser refroidir.

Olives séchées et tomates séchées :
- Monder les tomates, retirer la peau et les pépins.
- Sécher au four à 80°C les olives et les pétales de tomates.
- Piler au mortier pour obtenir une poudre grossière rouge et noire

DRESSAGE :
- Avec une cuillère disposer l'aïoli de citron, puis disposer par-dessus les tranches de fenouils et dorade marinée au jus de citron et huile d'olive. Finir avec les pluches de fenouil, les peaux de citron, poudre d'olive et de tomate. Un trait d'huile d'olive, sel et poivre.

© Pierre Monetta

Veau fermier, asperges et morilles

Un quasi de veau fermier est détaillé en tranches épaisses puis poêlé au sautoir. Servi avec une mijotée de morilles et asperges, le plat est saucé d'un jus court.

1kg de quasi de veau
600g d'asperges vertes
400g de morilles
50g de beurre
1 échalote

4 personnes

- Peler et préparer le quasi de veau.
- Réaliser un jus avec les parures du quasi.
- Nettoyer les morilles dans plusieurs bains d'eau tiède vinaigrée.
- Ciseler l'échalote au beurre et ajouter les morilles.
- Mouiller à mi-hauteur de bouillon et cuire une quinzaine de minutes. Puis réserver.
- Peler la partie dure des asperges.
- Les nettoyer et garder quelques pointes crues pour tailler en bâtonnets.
- Botter le reste et les blanchir légèrement dans l'eau frémissante salée.
- Cuire les morceaux de veau au sautoir et réserver. Dans les sucs, rouler les asperges avec une noisette de beurre et y ajouter les morilles. Mijoter, et ajouter le jus de veau.
- Déposer la mijotée d'asperges et morilles au centre de l'assiette et poser dessus les morceaux de veau. Ajouter quelques bâtonnets d'asperges crus.

© Pierre Monetta

Linguine
artisanales aux palourdes

4 personnes

1.6 kg de palourdes
100g de beurre
1 citron
1 verre de vin blanc
4 échalotes
3 champignons de Paris
1 cuillère à café de poudre d'amandes
480g de linguine artisanales
1 bouquet garni
1 botte de persil
3 gousses d'ail
1 cuillère à café de moutarde à l'ancienne
1 tranche de jambon de Parme

• Mettre à rincer les palourdes sous un filet d'eau claire.

Préparer le beurre d'escargot

• Laisser le beurre à température ambiante de manière à le ramollir.
• Peler le citron et tailler le zeste en petits dés et le blanchir à l'eau bouillante.
• Le confire dans 5 cl d'eau avec son jus, une pincée de sucre et de sel, 20 mn environ. Egoutter et laisser refroidir.
• Ciseler finement deux échalotes et les faire revenir à la poêle avec une gousse d'ail.
• Ajouter les champignons taillés en petits dés. Cuire le tout encore quelques minutes et laisser refroidir
• Hacher le persil (garder les queues pour le bouquet garni), ainsi qu'une gousse d'ail.
• Tailler le jambon en petits dés.
• Mélanger au beurre mou, l'ail haché, le persil, la moutarde, le zeste de citron confit, la poudre d'amande, le jambon, les champignons et les échalotes.
• Assaisonner et mettre au réfrigérateur.

Cuire les palourdes

• Suer les échalotes restantes émincées avec un filet d'huile d'olive.
• Ajouter la gousse d'ail, le bouquet garni et le vin blanc.
• Porter à ébullition et ajouter les palourdes. Couvrir et retirer du feu dès qu'elles commencent à s'ouvrir.
• Mettre les pâtes en cuisson et pendant ce temps décortiquer la moitié des palourdes.
• Filtrer le jus des palourdes. Le verser dans le plat de service avec le beurre d'escargot en parcelle puis ajouter les linguine et les palourdes.
• Mélanger et servir.

© Pierre Monetta

© Pierre Monetta

Notre Zuccotto à partager

Biscuit cuillere
6 jaunes d'oeuf
100g sucre
6 blancs d'oeuf
50g sucre
60g farine T"00"
60g fecule

• Monter les jaunes et 100g sucre. Dans un autre récipient, monter les blancs et 50g de sucre.
Incorporer les jaunes montés dans les blancs, y ajouter délicatement 60g farine et 60g fécule tamisées ensemble.
Etaler sur plaque et cuire à 170°C pendant 12 minutes.

Fruits caramélisés
500g noisettes toastées
250g de pignons
500g de sucre

• Faire un caramel à sec.
Puis y ajouter les fruits secs.
Cuire 2 minutes et étaler sur papier de cuisson assez fin.

Crème au fruits secs
1500g de crème
120g de sucre glace
900g de fruits secs caramélisés

• Monter la crème puis ajouter le sucre glace.
Concasser au couteau les fruits secs caramélisés.
Pour finir les étaler à l'aide d'une spatule sur le mélange de crème et sucre glace.

Crème noisette
900g de crème
150g de sucre
200g jaunes d'oeuf
185g pâte de noisette
8g de gélatine (feuilles)

• Bouillir la crème et le sucre.
Mélanger les jaunes d'oeuf et la pâte de noisette. Puis cuire le tout à 85°C.
Ramollir la gélatine à l'eau froide puis l'ajouter au mélange de jaunes d'oeuf et de pâte de noisette lorsqu'il est tiède.

Crémeux gianduja
125g de lait
125g de crème
15g de sucre
60g de jaunes d'oeuf
200g de gianduja
80g de pâte de noisette

• Faire une crème anglaise avec le lait, la crème, les jaunes d'oeuf et le sucre.
Hâcher les 200g de chocolat gianduja
Puis passer au chinois le mélange de la crème anglaise directement sur le chocolat haché. Ajouter la pâte de noisette.

Sirop amaretto
500g d'eau
150g de sucre
150g d'Amaretto di Saronno

• Bouillir l'eau et le sucre. Puis à froid mélanger les 150g d'Amaretto di Saronno.

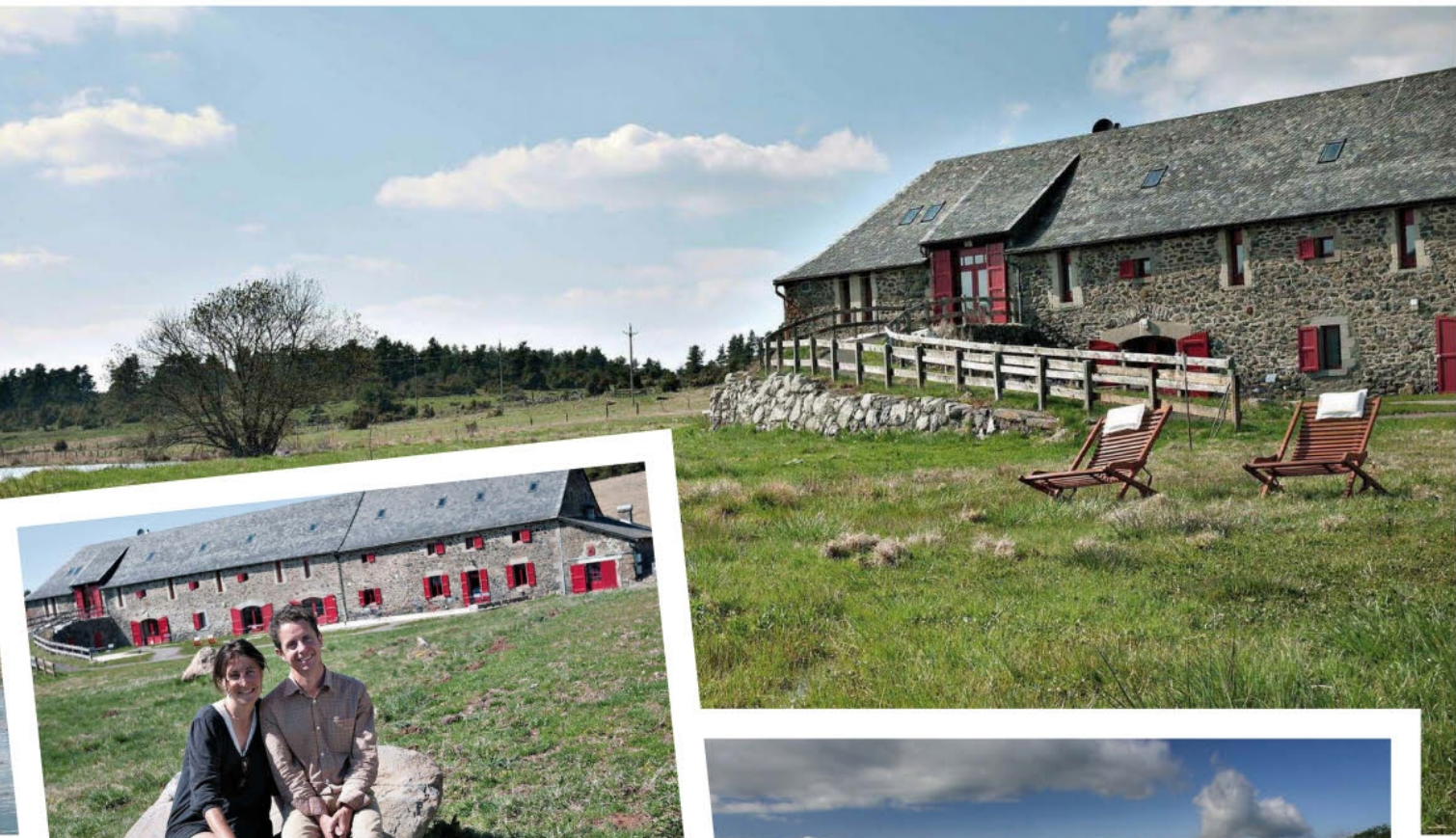
Glaçage gianduja
350g crème
80g sirop 30°
375g gianduja
50g huile
150g araguani

• Chauffer la crème et le sirop puis y verser les autres ingrédients et mixer le tout.
Passer au chinois le mélange et garder au frais

DRESSAGE

• Imbiber le biscuit du sirop Amaretto. Puis couper avec un chablon le biscuit imbibé de sirop et chemiser les demi-sphères de 15cm de diamètre.
• Mettre 200g de crème avec les fruits secs et chemiser le moule par dessus le biscuit, puis le passer au congélateur.
• Mettre 100g de crème noisette, chemiser et congeler.
• Remplir la cavité restante avec le crémeux gianduja et terminer par un disque de biscuit imbibé.
• Congeler puis démouler et glaçer au glaçage gianduja.

Naturellement tendance

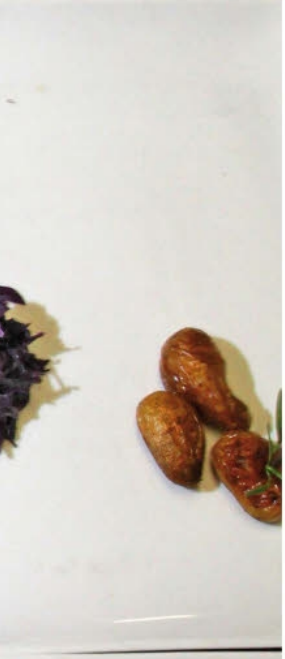


Quelle mouche a bien pu piquer Daniel Siegel et Laurence Costa pour venir s'établir ici, loin de tout. A Megève où ils ont fait leurs classes entre développement touristique et hôtellerie, tout les portait encore à croire que jamais ils n'iraient voir ailleurs. Qualité de vie, harmonie des lieux, services... tout les contentait pleinement, jusqu'à ce coup de foudre pour le Lac du Pêcher sur le haut plateau du Cézallier en Auvergne où les éléments se rencontrent à l'état brut. Grands Espaces pour faire le plein de grand air et satisfaire ses envies de silence au cœur d'un sanctuaire préservé. Là, ils ont restauré avec goût une vielle ferme ainsi devenue écolodge d'esprit Safari.
A sa porte, plus de 20 hectares d'espace lacustre. Le premier voisin est à 4 km et l'ambiance safari des plus naturelles.
12 chambres et un Spa de charme...

Complétés d'un restaurant comme une fenêtre ouverte sur la Nature, avec une approche de la cuisine dans toute sa simplicité et sa naturalité. Approvisionnement en local en produits frais, de saison sont le B-A BA. Pourquoi aller chercher un bœuf d'Argentine quand la viande Salers est aussi tendre ? Un agneau en Nouvelle Zélande quand il est élevé sous nos yeux, au grand air sur ces hauts plateaux ? Sébastien Chapelle se plait à cuire à l'étouffée, à laisser doucement mijoter sur le poêle, à faire redécouvrir des saveurs oubliées, des légumes d'antan. Il agrémente sa cuisine de plantes sauvages ramassées dans la forêt de la Pinatelle voisine.

Deux amoureux de la nature quittent Mégève pour le Lac du Pêcher

Denis Pourcher



Canard aux myrtilles

... recette à réaliser d'août à septembre

4 personnes

2 magrets de canard
4 cl. de vinaigre
100 g. de sucre
1 poignée de myrtilles
10 cl. de fond de volaille

Pour le flan d'ail :
15 cl. de crème liquide
1 tête d'ail
4 jaunes d'oeufs

Pour le pudding :
1 échalote
100 g. d'orties
5 cl. de crème liquide
150 g. de chapelure
2 oeufs

• Faire revenir les magrets de canard dans une poêle bien chaude de chaque côté jusqu'à coloration. Enfourner le magret à 230°C pendant 9 mn. Sortir le magret et le laisser reposer dans un papier aluminium (pour le conserver au chaud) pendant 8 mn.

Sauce myrtilles :

• Faire un caramel avec le sucre et le vinaigre. Ajouter les myrtilles et le fond de volaille. Réduire jusqu'à obtention de la consistance voulue. Saler et poivrer.

Servir avec un flan d'ail :

• Porter à ébullition le crème et les gousses d'ail. Saler et poivrer. Mixer et laisser refroidir un peu avant d'ajouter les jaunes d'oeuf. Mettre au four et cuire 30 à 40 mn. à 100° C.

Un pudding d'orties :

• Faire revenir dans du beurre les échalotes avec les orties émincées. Ajouter la chapelure, la crème, poivre et sel puis les oeufs. Ajouter le jus d'un citron et bien mélanger avant de mettre en moule beurré. Enfourner 20 mn. à 180-200°C

Salsifis et pommes rôties, onctueux à l'huile essentielle de citronnelle

... recette à réaliser de décembre à mars

4 personnes

2 pommes
Huile essentielle de citronnelle
400 g. de salsifis

- Eplucher les salsifis et les mettre dans l'eau citronnée (pour éviter qu'ils ne noircissent). Puis les porter dans l'eau bouillante salée pendant 20 à 30 mn, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Réserver.
- Couper en rondelles 2 pommes après les avoir évidées par le milieu.
- Faire rôtir au beurre les rondelles de pommes et les salsifis.
- Faire une sauce hollandaise et ajouter une goutte d'huile essentielle de citronnelle.
- Servir en superposant salsifis et pommes et napper de sauce. Accompagner d'une petite salade.

© Denis Pourcher

Verrine de coings et noix au miel, onctueux à la vanille

... recette à réaliser de novembre à mars

4 personnes

2 coings
1 poignée de noix
20 cl. de crème
200 g. de fromage blanc
1 gousse de vanille
1 cuillère à soupe de sucre

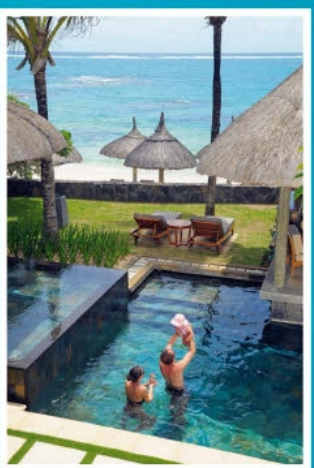
- Cuire les coings 1H30 dans un sirop (eau, sucre et épices) puis les couper en dés.
- Faire sauter les dés de coings à la poêle dans du beurre, avec les cerneaux de noix.
- Saupoudrer de sucre et flamber au Calvados. Réserver.
- Faire une crème fouettée et incorporer la même quantité de fromage blanc que de crème fouettée dans l'appareil. Puis ajouter l'équivalent d'une gousse de vanille et un peu de sucre.
- Monter dans une verrine en alternant l'onctueux à la vanille et les coings.

Constance Belle Mare Plage

Bienvenue au paradis !

Bienvenue à l'île Maurice sur la plage du Constance Belle Mare Plage le bien nommé. Faites un pas et posez un pied dans le sable chaud. Vous ne ressentez même pas la brûlure du contact. Vous savourez l'instant. Osez un nouveau pas : vous ne marchez pas, vous volez. Vous êtes en apesanteur dans un des plus beaux endroits du monde.

1994 consacre le Constance Belle Mare Plage dans la cour des hôtels incontournables avec l'ouverture du golf Legend, premier 18 trous de l'île. Sa popularité explose. 1997 plusieurs dizaines d'autres chambres Prestige sont ouvertes. Elles sont aujourd'hui 210. Lorsqu'on serpente l'immense jardin tropical véritable oasis on remarque ici et là de majestueuses villas avec piscine privée, plus loin des suites quasiment les pieds dans l'eau. Tout ici respire le luxe, le calme, la volupté et osons le terme, l'exceptionnel.



Salade de palmiste
de chez « Gérard Rohan », sorbet à la goyave de Chine

Histoire du plat : Dans cette recette, le croquant du palmiste se marie à merveille à la goyave de Chine, petit fruit très convoité à Maurice en saison, ainsi qu'à l'acidité et à la fraîcheur du sorbet. C'est une entrée très rafraîchissante. Notre ami Gérard Rohan est le roi du palmiste mauricien, et il sert plusieurs grands étoilés en Europe avec son merveilleux produit.

4 personnes

La salade de palmiste :
1 palmiste frais
1 mangue mi-mûre
1 botte de ciboulette
10 g de gingembre rose confit
40 ml de jus de citron
15 ml d'huile d'olive mûre
Tabasco pour mémoire

• À l'aide d'un petit couteau d'office, épluchez le palmiste. Ne réservez que la partie comestible du coeur. Épluchez la mangue et taillez des cubes d'un demi centimètre. Réservez.
• Émincez finement la ciboulette. Hachez le gingembre rose

Le sorbet à la goyave de Chine :
500 g de purée de goyave
100 ml de vin rouge
130 g de glucose
4 g de cannelle
3 g de cardamome verte
4 g de stabilisateur pour sorbet
150 ml d'eau
40 g de sucre

• Après avoir pesé tous les ingrédients, rassemblez-les dans une casserole, portez à ébullition et retirez du feu. Laissez infuser pendant 15 minutes et passez au chinois étamine. Laissez la préparation refroidir au réfrigérateur pendant 24 heures. Turbinez le sorbet et stockez au congélateur.

L'huile de vanille :
1 gousse de vanille de Madagascar
50 ml d'huile d'olive
Sel/poivre

• Fendez en deux la gousse de vanille, récupérez les graines et ajoutez-les à l'huile d'olive. Taillez en julienne le reste du bâton et faites-le sécher à l'étuve pendant 24 heures.

Finition et dressage :
Menthe fraîche pour mémoire
Fleur de sel pour mémoire

• Émincez le coeur du palmiste en tranche de 3 mm d'épaisseur. Mettez-le dans une calotte avec le jus de citron, le gingembre haché, les cubes de mangue et la ciboulette ciselée.
• Assaisonnez avec un filet d'huile d'olive, du sel et une goutte de Tabasco.
• Mélangez bien et dressez dans une assiette creuse froide.
• Ajoutez une quenelle de sorbet goyave sur le dessus, une tête de menthe et un peu de vanille émincée.
• Finissez avec quelques gouttes d'huile vanillée et un peu de fleur de sel sur la salade de palmiste.

Vin suggéré :
Vin blanc sec, Saumur, « L'Insolite », Domaine des Roches Neuves, 2010 France - Crozes-Hermitage, Domaine Combier, 2008 France

Pressé de foie gras

Histoire du plat : Mariage doux-acidulé de la betterave et du fruit du tamarin qui convient très bien au foie gras cuit, et avec le pop-corn, un rappel du maïs, alimentation principale du canard. Un détail qui surprend souvent mais qui fait l'unanimité. Ceci n'est pas une recette pour les débutants...

4 personnes

Le foie gras :

1 lobe de foie gras de canard extra de 400 g
Lait pour mémoire
1 g de Quatre épices
Piment d'Espelette : 2 g pour 1 kg
Sucre : 1 g pour 1 kg
Sel : 13 g pour 1 kg

- Mettez le lobe de foie gras à température dans du lait, dénervez-le, assaisonnez-le avec un mélange de sel fin, de sucre, de piment d'Espelette et de Quatre épices.
- Réservez au réfrigérateur sur une plaque avec une feuille de papier sulfurisé, pendant 2 heures.
- Placez le lobe de foie gras dans un sac sous vide, faites-le cuire dans un four à 56° C, en mode mixte, à 42° C à coeur.
- Ouvrez le sac, égouttez le lobe sur une plaque et moulez-le dans un cadre rectangulaire. Déposez une presse dessus et stockez au réfrigérateur pendant 24 h.
- Le lendemain, enlevez la presse, égalisez le niveau du foie gras et réservez le supplément pour faire une mousse. Coulez la gelée de betterave et le tamarin sur 1 cm de hauteur. Stockez au frais.

La gelée de betterave et tamarin :

100 ml de jus de betterave rouge réduit
10 g de purée de tamarin réduit
1 feuille et demie de gélatine

- Mélangez le jus de betterave et la purée de tamarin. Chauffez l'ensemble à 70° C.
- Retirez du feu et incorporez les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans de l'eau froide. Passez au chinois étamine. Réservez.

La garniture :

2 betteraves rouges
40 g de magret de canard fumé
30 g de maïs pour pop-corn
15 g d'amande bâtonnet
1 barquette de feuilles de shiso vert
4 feuilles de spring roll
1 pain de campagne
Beurre pour mémoire

- Faites cuire la betterave à l'anglaise, puis faites-la refroidir.
- Enlevez la peau, taillez des tranches d'un demi centimètre et réalisez des bâtonnets d'une longueur de 3 cm. Réservez.
- Taillez également le magret de canard en petits bâtonnets.
- Réservez. Roulez des carrés de pâte à nems de 8 cm sur 8 autour d'un tube cylindrique en aluminium. Entourez d'un papier sulfurisé, attachez avec un trombone et faites cuire dans l'huile à 170° C pendant environ 3 minutes. Égouttez et réservez.
- Dans une poêle fermée par un couvercle faites éclater les grains de maïs en pop-corn. Salez et réservez. Concassez-en une partie pour en disposer sur les tubes de foie gras.

Finition et dressage :

Fleur de sel
Poivre noir concassé

- Retirez le cadre du foie gras et taillez des bandes d'1,5 cm d'épaisseur sur 11 de longueur. Dressez sur assiette.
- Disposez les allumettes de betteraves et de magrets de canard au centre de l'assiette avec les bâtonnets d'amande, les feuilles de shiso et deux pop-corn. Ajoutez quelques gouttes de jus de betterave réduit, en quinconce.
- Farcissez le cylindre de mousse de foie gras. Complétez par quelques brisures de pop-corn sur le dessus, et posez sur l'assiette.
- Ajoutez un peu de fleur de sel et de mignonnette de poivre sur le foie gras.
- Envoyez avec des tranches de pain de campagne toastées, servies à part.

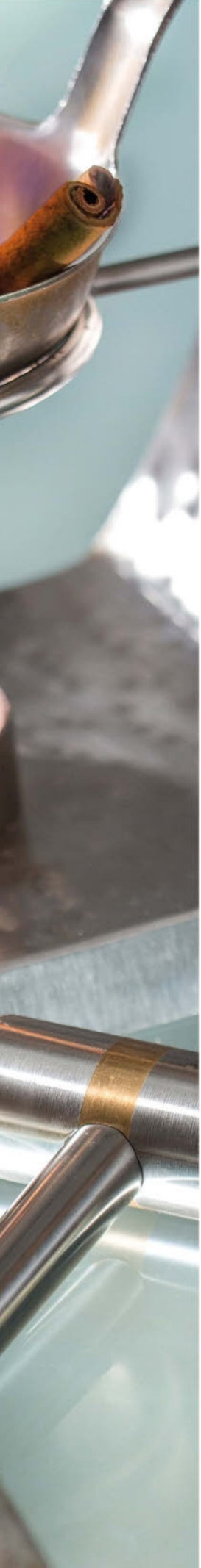
Commentaire du chef :

Laissez le foie gras de canard au moins 48 heures au réfrigérateur avant de le servir et passez la lame d'un couteau sous un filet d'eau chaude pour le découper.

Vin suggéré :

Vin blanc sec et gras, Chassagne-Montrachet, « Les Embrazées », Lucien Le Moine, 2009 France - Bourgogne Chardonnay, « Cuvée Prestige », Alex Gambal, 2009 France

de canard à la gelée de betterave et tamarin



« Cama-Suc » à la louche

4 personnes

Le camembert :
1 camembert entier de chez Hubert, le fromager

La marinade :
120 g de canne à sucre épluchée et hachée finement
4 g d'anis en grain haché
2 g de baies roses hachées
2 g de poivre noir concassé
2 branches de thym frais hachées
2 g de poudre de curry
2 g de piment d'Espelette
2 g de coriandre concassée
30 ml de rhum ambré

- Concassez toutes les épices avec la canne à sucre préalablement épluchée et arrosez de rhum.
- Insérez un papier gras dans le fond d'un cercle et ajoutez de la marinade. Déposez le camembert et recouvrez avec le restant de la marinade. Ajoutez à nouveau une feuille de papier gras et mettez l'ensemble dans un sac sous vide, puis faites le vide.
- Pendant 1 minute et demie, immergez le sac dans une eau à 80° C et refroidissez immédiatement.
- Laissez mariner au frais pendant six jours. Tempérez avant le service.

La cuisson :
Du pastillage (à commander à votre pâtissier)
1 blanc d'oeuf
1 cuillère à café de jus de citron
Sucre glace

- Abaissez le pastillage avec un rouleau à pâtisserie.
- Détaillez deux abaisses pour le dessus et le dessous de la taille du camembert.
- Détaillez une bande de la circonférence du camembert et faitesla sécher sur un cercle.
- Abaissez le pastillage avec un mélange de sucre glace et de maïzena.
- Passez au blanc d'oeuf rapidement sur le cercle du dessus et parsemez de sucre cassonade.
- Enfermez le camembert à l'intérieur du coffrage reconstitué et collez avec un peu de sucre glace détendu avec du jus de citron et du blanc d'oeuf.
- Passez 1 minute au micro-onde. Laissez cristalliser et envoyez pour le service.

Le flambage :
100 ml de rhum ambré
2 g de piment d'Espelette
2 g de poudre de curry

- Faites couler le rhum dans la louche sur le socle. Faites chauffer la bougie et flambez.
- Arrosez le camembert de ce rhum chaud en plein flambage.

Commentaire du chef :
Cassez la croûte au maillet, puis dégustez à la cuillère...

Vin suggéré :
Cidre ou Poiré, Poiré, « Granit », Eric Bordelet, France

Sorbet et dacquoise

à la noix de coco et croustillant à la badiane

Histoire du plat : De ses nombreuses années passées à l'île Maurice, le chef Thierry Lerallu a appris à maîtriser comme personne les saveurs du pays. Il a adapté des dizaines de ses recettes aux particularités des produits locaux. Cette recette reprend les codes de la pâtisserie française, avec cependant l'inimitable touche de notre célèbre chef pâtissier.

La dacquoise à la noix de coco :

45 g de sucre glace
15 g de poudre d'amandes
30 g de poudre de noix de coco
60 g de blanc d'oeuf
1 jus de citron

- Préchauffez le four à 180° C. Montez les blancs d'oeuf en neige ferme avec le sucre, puis incorporez le sucre glace tamisé avec la poudre d'amande et la poudre de noix de coco.
- Humidifiez un cercle à tartes de 5 cm de diamètre sur 1 cm de hauteur et posez-le sur une plaque.
- Remplissez-le avec la préparation que vous étalerez à l'aide de la spatule. Enlevez le cercle, nettoyez-le et remplissez-le de nouveau. Renouvelez l'opération avec le reste de la préparation puis enfournez pendant 5 à 8 min.

La crème mousseline :

115 ml de lait
2 jaunes d'oeufs
25 g de sucre semoule
1 gousse de vanille
15 g de maïzena
115 g de crème fouettée

- Dans une casserole, portez à ébullition le lait, le sucre avec la gousse de vanille fendue en deux et grattée.
- Dans une jatte, fouettez les jaunes d'oeufs avec la maïzena, jusqu'à ce que le mélange fasse le ruban. Sans cesser de fouetter, incorporez un tiers du lait bouillant en mince filet après avoir ôté la gousse de vanille.
- Transvasez la préparation dans la casserole contenant le reste de lait bouillant. Poursuivez la cuisson sur feu doux jusqu'à ébullition, sans cesser de remuer.
- Retirez du feu et laissez refroidir.
- Une fois la crème pâtissière refroidie, incorporez la crème fouettée au préalable, jusqu'à ce que le mélange soit onctueux.
- Mettez cette crème mousseline dans une poche plastique, puis réservez-là au réfrigérateur.

La tuile croustillante à la badiane :

45 g de sucre
15 g de glucose
30 g de beurre
50 ml de jus d'orange
2 anis étoilés

- Préchauffez le four à 180° C. À feu doux, faites fondre le sucre dans le jus d'orange et laissez infuser pendant 10 min avec les étoiles anisées. Mélangez bien le glucose et le beurre fondu.
- Surtout, n'oubliez pas de retirer les étoiles.
- Étalez cette pâte sur la plaque, enfournez et mettez à cuire pendant 5 minutes. Découpez un rectangle de 12 cm sur 3.
- Quand la tuile est encore chaude, donnez-lui une forme autour d'un moule circulaire, puis réservez dans une boite hermétique.

Le sorbet à la noix de coco :

45 g de sucre
200 ml de lait de coco
15 g de glucose
20 g de miel
230 g de purée de noix de coco
30 ml de Malibu

- Dans une casserole, portez légèrement à ébullition le lait de coco avec le sucre, le glucose, le miel et la purée de coco. Ajoutez le Malibu et versez la préparation dans une sorbetière. Faites prendre en suivant les instructions du fabricant.

Le caramel au tamarin :

75 g de sucre
125 ml de crème fleurette
20 g de pâte de tamarin
1 pincée de sel

- Faites chauffer le sucre avec une cuillerée à soupe d'eau jusqu'à obtention d'une coloration blonde.
- Faites chauffer la crème sur le feu avec la pâte de tamarin et le sel.
- Versez la crème sur le caramel, puis filtrez.

Finition et dressage :

- Après avoir confectionné la dacquoise, les tuiles, le sorbet à la noix de coco, déposez le disque de la dacquoise sur une assiette.
- Recouvrez ce disque de la tuile ronde et à l'aide de la poche, étalez la crème mousseline sur 1 cm, puis recouvrez d'une belle quenelle de sorbet à la noix de coco. Parsemez le sorbet de brisures de tuiles et de feuilles de menthe fraîche. Pour finir, décorez l'assiette avec le caramel au tamarin.

Vin suggéré :
Rhum arrangé, Rhum arrangé aux ecorces d'oranges

Retour gourmand au Cœur du Village à La Clusaz

Il y a une vie après le ski, redécouvrons la montagne en été ! Le choix d'activités de plein air y est même plus vaste qu'en hiver – d'autant que les jours y sont bien plus longs ! Retour au Cœur du Village le bien nommé...

Rappel : la Clusaz cultive l'excellence en entrant dans le « Top of the French Alps », qui garantit des prestations de qualité aux clientèles les plus exigeantes. C'est dans cette station sportive et authentique qu'Au Cœur du Village Hôtel&Spa a ouvert ses portes en 2010 et a décroché sa cinquième étoile en 2011.

Derrière les grandes baies vitrées s'étale le Massif des Aravis avec son immense terrain de jeux : randonnées, VTT, quad, parapente, via ferrata, piscine, golf, luge d'été, base de loisirs...

Côté table, chaudes retrouvailles avec le Chef Thomas Eudier, un cuisinier passionné dont la vocation s'est nourrie d'un parcours riche d'expériences : Chabichou de Courchevel, Incognito de Caen ou Royal Barriere de Deauville. Il a aujourd'hui la sympathique et chic responsabilité de perpétuer la cuisine de Christophe Pacheco, Meilleur Ouvrier de France 2011 qui l'a choisi pour le remplacer aux fourneaux.

Thomas égrène en cuisine les charmes du terroir et de la tradition revisitée, sur une partition savoureuse qui mêle fraîcheur, sensibilité, créativité et générosité. Il propose une cuisine gourmande et inspirée, un mariage de saveurs délicates et d'éclats audacieux, de cuissons parfaites et de goûts uniques, placés sous l'influence des saisons et d'une créativité... au sommet. Les gourmets les plus exigeants pourront redécouvrir le bon goût de la tradition à travers le prisme d'un chef talentueux et créatif.

© Ludovic di Orio

Barre de foie-gras
de canard mi-cuite à la poire et noix de pécan caramélisée

6 personnes

1 lobe de foie-gras de canard extra frais (500 à 540 g environs)
8 g de sel
1 g de poivre
25 g d'alcool de poire (Williamine)
20 g de vin blanc moelleux (sauternes)
50 g de cerneaux de noix de pécan
20 g de beurre doux
30 g de sucre semoule
2 poire (louise bonne de préférence)
1 étoile de badiane
1 demi gousse de vanille
20 cl de jus de poire
1 cuillère à soupe de miel (de sapin ou d'épicéa)
Quelques pousses de lemon cress
1 demi citron jaune
Quelques gouttes de vinaigre de xerès
15 g de beurre

Le foie-gras à la poire

- Dénervez délicatement le lobe de foie-gras en essayant de le garder le plus entier possible (4 morceaux maximum)
- Réunir le sel, le poivre dans un petit bol et bien mélanger (séparer ensuite ce mélange en deux, ce qui vous permettra d'assaisonner le foie-gras recto-verso avec la même quantité d'assaisonnement)
- Mettre ensuite l'alcool de poire et le vin moelleux préalablement mélangés, ceci pour les mêmes raisons que le sel et poivre.
- Laisser mariner durant environs 1h, ranger les morceaux de foie-gras dans une terrine et cuire à 56°c pendant environs 2 h 30.
- À la sortie du four, refroidir rapidement dans la glace pilée et réserver au minimum 72 h avant de le servir.

Chutney de poire louise bonne

- Éplucher et laver les poires, les taillées en fine brunoise et légèrement citronné (pour éviter l'oxydation)
- Dans une sauteuse, faire « mousser » le miel avec l'étoile de badiane et la demi gousse de vanille, ajoutez 15 g de beurre et cuire rapidement la brunoise de poire (5 minutes environs)
- Déglaçer ensuite avec quelques gouttes de vinaigre de xerès et refroidir
- Noix de pécan caramélisée *« pécan chouchou »*
- Dans une petite sauteuse, faire un caramel « à sec » et le décuire avec le beurre doux hors du feu.
- Incorporer ensuite les noix de pécan et enrober-les de caramel, ajouter une bonne pincée de fleur de sel

Dressage

- Tailler une jolie barre de foie-gras d'environ 80 g , sur le dessus y déposer quelques brisures de « pécan chouchou » et quelques billes de poire crue réaliser à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne. Servir avec une belle cuillère de chutney et un toast de pain de campagne.
- Décor : quelques feuilles de « lemon cress » et une petite opaline au poivre de cacao rappelant la forme de la poire.

© Frédéric Ducout

© Frédéric Ducout

Le homard breton

«pêche de casier», mousseline de cèleri à la noix de coco, tofu de harengs, pesto d'estragon et poireaux grillés

4 personnes

4 pcs de homard femelle de préférence d'environ 500 g
4 pcs de poireaux «crayons» pochés dans l'eau salée et bien pressés

Mousseline cèleri-coco

1 pc de céleri rave d'environ 350 g
400 g de lait de coco
15 g de Malibu coco
100 g de crème fleurette

Tofu de harengs fumés

100 g de harengs fumés à l'huile
200 g de lait de soja
10 cl de crème fleurette
1 oignon ciselé
5 cl de vin blanc
5 g d'agar-agar
2 feuilles de gélatine

Pesto d'estragon

2 bottes d'estragon frais
20 g de parmesan
1 pointe d'ail
20 g de pignons de pin grillé
10 cl d'huile d'olive

• Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les homards 3 minutes 30 à pleine ébullition et refroidir sous glace. Les décortiquer méticuleusement et les réserver sous un linge au réfrigérateur.

Mousseline cèleri-coco

• Détailler le céleri rave préalablement épluché en petit dès et cuire dans le lait de coco et la crème fleurette. Ajouter une pointe de sel et le Malibu porté à ébullition pour évaporer l'alcool.
• Cuire durant 40 minutes et mixer à l'aide d'un blender pour obtenir une purée lisse et onctueuse.

Tofu de harengs fumés

Parallèlement, dans une casserole de taille moyenne faire «suer» un oignon ciselé à l'huile d'olive sans colorations, ajouter le hareng fumé tailler grossièrement sans avoir retiré la peau (celle-ci accentue le goût du fumé recherché), déglacer ensuite avec le vin blanc sec de préférence et mouiller ensuite avec la crème liquide et le lait de soja. Porter à ébullition et retirer du feu en laissant infuser à couvert durant une vingtaine de minutes. Ensuite mixer la préparation, ajouter la gélatine (trempée et bien pressée), rectifier l'assaisonnement et passer au chinois chinoise étamine.
• Ajouter ensuite l'agar-agar, cuire au fouet à petit frémissement pendant environ 3 minutes et mouler le «Tofu» de la forme souhaitée. Réserver au froid.

le pesto d'estragon

• Réaliser le pesto d'estragon tel un pesto classique en ajoutant l'huile d'olive petit à petit.
• Au moment de passer à table, sauter rapidement les homards au beurre demi-sel en commençant par les queues, ajouter ensuite les pinces puis les coudes. Griller légèrement les poireaux et les arroser de pesto à l'estragon.
• Dans le fond de l'assiette déposer deux cuillères de mousseline de céleri-coco, quelques dès de tofu, le homard juste chaud, le poireau grillé arrosé de pesto à l'estragon, saucer le plat de quelques cuillères de jus de homard réalisé avec les carapaces...

Décoration : quelques sommités de feuilles d'estragon frais et copeaux de noix de coco séché.

Crème brulée sésame noir, biscuit pain d'épices, perle de griottes et son sorbet

1l de crème
100 gr de sésame noir
200 gr de sucre roux
4 feuilles de gélatine
200 gr de jaunes

Sablé pain d'épices
160 gr de jaunes
320 gr de sucre
320 gr de beurre fondu
250 gr de farine
250 gr de pain d'épice
30 gr de Baking Powder

Billes griottes kirsch
500 gr de pulpe de griottes
500 gr d'eau
80 gr de sucre
80 gr de kirsch
5 gr de xantana

Bain gélatine végétal
900 gr d'eau
100 gr de kirsch
100 gr de sucre
50 gr de gélatine

Tuile sésame noir et blanc
500 gr de glucose
500 gr de fondant
100 gr de sésame noir
100 gr de sésame blanc

Sorbet griottes
1 kg de pulpe de griottes
200 gr de sirop 30°B
20 gr de sucre
8 gr de pectagel rose
60 gr de kirsch

Réaliser la crème brûlée

• Mixer le sésame noir et la crème liquide, chauffer sans bouillir, filtrer et mélanger avec le reste des ingrédients. Couler dans des moules flexipan forme savarin diamètre 6 cm et poser sur la plaque de votre four.

• Filmer et cuire dans un four vapeur à 85° pendant 30 minutes. Réserver au frais puis démouler sur un papier cuisson pour pouvoir le manipuler facilement au moment du dressage.

• Caraméliser au moment de l'envoi avec du sucre cassonade et un chalumeau pour crème brûlée.

Réaliser le sablé pain d'épices

• Mélanger tous les ingrédients dans un saladier jusqu'à obtenir une pâte homogène.

• Étaler entre deux papiers cuisson sur une épaisseur de 12 mm environ. Réserver 2 heures au congélateur pour pouvoir détailler facilement à l'aide d'un emporte-pièce 6 cm diamètre.

• Poser sur la plaque du four sur un papier cuisson et cuire à 180°C pendant 7 minutes.

• Laisser refroidir sur une grille et au moment de l'envoi, poser votre crème brûlée dessus après avoir caramélisé celle-ci. Servir aussi tôt.

Réaliser la bille griotte

• Chauffer dans une petite casserole tous les ingrédients hormis le xantana. Une fois refroidi le coulis, rajouter le xantana et mixer sans incorporer de l'air dans le mélange.

• Couler votre mélange dans un moule flexipan demi-sphère diamètre 1,5 cm et réserver au congélateur pendant 3 heures. Une fois les billes congelées démoulées, piquer avec des cures dents classiques et tremper dans le bain végétal que vous avez chauffé à l'avance. Réserver au frigo sur un plat et sortir 5 minutes avant de servir pour qu'elle retrouve sa brillance.

Bain de gélatine végétal

• Chauffer l'eau, le kirsch et le sucre. Une fois à ébullition, rajouter la gélatine et garder sous film. Préparer vos billes et tremper.

Réaliser la tuile sésame

• Cuire glucose et fondant à 140°C à l'aide d'un thermomètre puis incorporer le sésame hors feu.

• Étaler sur un silpat et laisser refroidir. Retravailler le dans un four à 180°C, faites le fondre et étaler le entre deux feuilles papier cuisson à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Quand la tuile est assez fine, détailler à l'aide d'un couteau, laisser refroidir et garder dans une boite bien fermée pour que celle-ci ne prenne pas l'humidité.

Réalisation du sorbet

• Chauffer la pulpe de griotte, le sirop et le kirsch puis incorporer le sucre mélangé avec le pectagel, verser en pluie. Cuire une minute pour épaissir le mélange, refroidir le mélange et tourner à la sorbetière ou en Pacojet.

• Pocher à l'aide d'une poche à douille ou réaliser une quenelle classique.

Décors

• À l'aide d'un pinceau mettre un trait de purée de sésame noir.

• Un bouquet de pousse d'atsina.

© Frédéric Ducout

La coquille Saint-Jacques

de port en Bessin façon « grenobloise » Pulpe de panais au cédrat, poitrine de montagne, lait de barbes...

4 personnes

12 belles pièces de coquilles Saint-Jacques de port en Bessin

Mousseline de panais

400 g de racine de panais
1 pièce de cédrat frais
200 g de crème liquide (30% type fleurette)
200 g de lait
Sel pm

Lait de bardes

Les bardes ou « dentelles » des coquilles Saint-Jacques
200 g de lait
200 g de crème liquide (30% type fleurette)
1 oignon
10 cl de vin blanc sec
10 cl de noilly-prat
40 g de beurre
Sel

Grenobloise

2 tranche de pain de mie taillé en petit dès
5 cl d'huile d'olive
1 cuillère a soupe de câpres à queue
1 pièce de citron caviar
100 g de poitrine de cochon fumé au genièvre
15 g de coriandre ciselée finement

Réaliser la mousseline de panais au cédrat.

- Tailler les panais en morceaux et cuire dans le lait et la crème liquide, en fin de cuisson râper le zeste du cédrat et mixer la pulpe de façon à obtenir une purée très lisse.

Lait de bardes

- dans une casserole faire sauter à l'huile d'olive les bardes de Saint-Jacques préalablement « dessabler » et ajouter un oignon ciselé puis le beurre doux. Faire revenir jusqu'à légère coloration (blond) déglacer ensuite avec le noilly-prat puis le vin blanc sec, réduire de moitié, ajouter le lait et la crème et cuire le tout à petit feu durant environ 1h.
- Rectifier l'assaisonnement et passer ensuite au chinois étamine.

Garniture « grenobloise »

- Tailler la poitrine « découennée » en petite allumette, les faire sauter vivement sans matière grasse (le gras de la poitrine se suffit à lui-même) et réserver. Avec la même poêle faire sauter les dès de pain de mie pour et en faire de petit croûtons légèrement doré.
- Egrainer le citron caviar dans deux cuillères à soupe d'huile d'olive, ajouter la coriandre ciselée, les lardons et au moment de servir les croûtons (de façon à ceux que ces derniers restent bien croustillants)
- Au moment de passer à table, faîtes fondre doucement un peu de poitrine montagnarde avec une cuillère à soupe d'huile d'olive et poêler les Saint-Jacques rapidement.

© Frédéric Ducout

Sphère meringue suisse

et chocolat noir, sanguinello infusée, sorbet aux trois poivres (timut du Népal, sechuan, Jamaïque)

Coque meringue suisse
360 gr de blanc d'oeufs
760gr de sucre glace
QS colorant orange
Gelée sanguine
1kg de pulpe d'orange sanguine infusée au poivre timut du Népal
200 gr d'eau
180 gr de sucre
10 gr d'agar agar
5 feuilles de gélatine
Suprême sanguinello mariné
20 sanguinello de Cécilia en suprême
500 gr d'eau
150 gr de sucre
10 gr de poivre timut du Népal
Mousse citron au poivre
800 gr de jus de citron infusé aux 3 poivres
16 d'oeufs
600 gr de sucre
80 gr de poudre à crème
700 gr de beurre pommade
Coque chocolat scintillant violet
QS chocolat noir tablé, moulé en demi-sphère passé au scintillant violet

Réaliser la coque meringue

- Mélanger les blancs d'oeufs, le colorant et le sucre glace dans une cuve de batteur électrique, monter le mélange au bain marie à 60°C puis mettre aussitôt à monter vitesse maximum dans le batteur jusqu'à refroidissement.
- Mouler en moule flexipan demi-sphère diamètre 6cm à l'aide d'une cuillère, lisser et sécher la meringue dans un four à sec de 80°C pendant 2 heures. Démouler une fois refroidi et garder dans une boite fermée pour protéger contre l'humidité.

Réaliser la gelée d'orange sanguine

- Infuser le jus avec le poivre pendant 24h au frigo à froid.
- Chauffer le jus, filtrer au chinois étamine, à ébullition incorporer le mélange sucre et agar, laisser cuire une minute puis rajouter la gélatine hors feu.
- Couler dans un moule rectangle et réserver au frais 1h, démouler et tailler une brunoise. Garder au frais.

Suprême sanguinello mariné

- Chauffer eau et sucre, rajouter le poivre hors feu et mettre avec les suprêmes sanguinello.
- Garder filmé contact dans le frigo pendant 24h pour l'infusion puis égoutter sur plaque avant de dresser.

Mousseline citron au poivre

- Mélanger tous les ingrédients hormis le beurre puis cuire à feu moyen afin d'obtenir une crème pâtissière, puis hors feu à l'aide d'un mixeur incorporer le beurre. Débarrasser dans une plaque, filmé contact et réserver au frais pendant 2 heures.
- Au moment de l'envoi, incorporer 200 gr de crème montée pour 300 gr de pâtissière.

Décors

- Réaliser un caramel à sec avec 200 gr de sucre et QS orange ou rouge puis débarrasser sur une plaque avec papier cuisson, quand le sucre est élastique tirer des petites spirales au palet de sucre. Refroidir et garder dans une boite bien fermée pour protéger contre l'humidité.

Cazaudehore, La Forestière : la campagne à 20 minutes de Paris

Ahhh, qu'il est bon de se poser le temps d'une pause gourmande dans cet oasis de calme et de verdure à quelques petites minutes du stress parisien.

Depuis 1928, les Cazaudehore de père en fils, ont su faire d'une simple buvette un établissement de qualité et de distinction. Au cœur de la forêt de Saint Germain en Laye, La Forestière ressemble plus, avec son hectare de parc, à une maison de campagne familiale qu'à une hôtellerie traditionnelle. Dès le seuil franchi, une atmosphère de calme, de simplicité, de charme et d'élégance s'impose. Tout ici respire une tradition vivante mais solidement enracinée.
Le restaurant, dans le même souci de naturel, d'authenticité et d'équilibre, propose des produits de saison avec encore quelques références au Sud Ouest, région d'origine des Cazaudehore.
Le nouveau chef Grégory Balland fait évoluer la carte au fil des saisons, sans se préoccuper des modes, mais avec une extrême rigueur. Comme nous pouvons le constater.

Crème de petits pois
au foie gras, émulsion de crème au lard

8 personnes

1 kg de petits pois
3 échalotes
25 cl de vin blanc
25 cl de fond blanc
150 cl de crème fleurette
150 gr de fromage blanc
100 gr de lard
1/2 lobe de foie gras
15 gr de lardons
Huile d'olive parfumée à la truffe

Crème de petits pois

- Cuire les petits pois à l'anglaise et réserver 20gr pour la décoration.
- Faire une purée avec le reste et réserver au froid.
- Suer les échalotes émincées et déglacer avec le vin blanc. Réduire de moitié, puis ajouter le fond blanc.
- Réduire de nouveau de moitié, ajouter 25cl de crème fleurette et faire refroidir au grand froid.
- Quand les deux préparations sont froides, les mélanger, incorporer le fromage blanc et rectifier l'assaisonnement.

Emulsion de crème au lard

- Couper le lard de manière grossière et le faire infuser dans 125cl de crème fleurette, au froid.
- Après 1 heure d'infusion, le passer au chinois, en remplir un siphon, et réserver au froid.

Dressage

- À l'aide d'un économe, élaborer des copeaux de foie gras et réserver au froid.
- Remplir une assiette creuse avec la crème de petits pois.
- Insérer une cartouche de gaz dans le siphon, secouer et disposer une « boule » d'émulsion.
- Décorer l'émulsion avec les copeaux de foie gras, puis assaisonner avec un peu de sel de Guérande et de poivre du moulin.
- Pour finir, déposer sur la crème les petits pois réservés pour la décoration, les lardons et quelques gouttes de l'huile d'olives parfumée à la truffe.
- Servir frais !

Noix de Saint-Jacques

aux Cocos de Paimpol parfumés au Jambon Ibérique de Bellota

4 personnes

400 g de Jambon Ibérique de Bellota
20 grosses noix de St Jacques
2 kg de Cocos de Paimpol
2 carottes,
1 oignon,
2 brins de thym,
1 feuille de laurier coupés grossièrement
6 cl d'huile d'olive extra vierge
4 échalotes ciselées
10 cl de vin blanc (Sancerre)
4 cl de Porto Blanc (Ramos Pinto)
1 L de fond blanc de volaille ou bouillon cube
10 cl de jus de tomates réduit
Sel,
poivre,
beurre
1 kg d'épinards
4 conchiglioni
400 g de cèpes
8 pistils de safran

- Cuire les haricots coco au court bouillon avec les carottes, l'oignon, le thym et le laurier détaillés grossièrement
- En fin de cuisson, conserver la moitié du jus de cuisson pour réaliser la poêlée de coco.
- Réduire l'autre moitié du jus de cuisson en y ajoutant le safran, puis réserver
- Prendre la moitié des cocos et les presser en purée, puis la monter avec l'huile d'olive
- Faire suer les échalotes avec 200g de Jambon Ibérique de Bellota, déglacer avec le porto blanc et le Sancerre puis faire réduire de moitié.
- Ajouter l'autre moitié des cocos et le fond blanc de volaille, assaisonner puis laisser mijoter 1/2 heure. En fin de cuisson, ajouter le jus de tomates réduit.
- Cuire les conchiglioni et réserver.
- Faire suer les épinards avec du beurre, les égoutter et réserver.
- Détailler 4 noix de Saint-Jacques ainsi que les cèpes en petits morceaux puis les poêler ensemble.
- Déglacer avec le jus de cocos réduit au safran et ajouter les cocos, échalotes ciselées et les épinards.
- Mélanger et rectifier l'assaisonnement, puis farcir les conchiglioni.
- Au moment de servir, poêler les Saint-Jacques dans un peu de beurre.

Pendant ce temps, dresser la purée de cocos de Paimpol en anneau dans vos assiettes, y déposer 4 noix de Saint-Jacques, un conchiglioni farci, un peu de cocos de Paimpol et des copeaux de Bellota.

- Vous pouvez servir !

Poire rôtie

aux fruits secs, glace au pain d'épices

6 personnes

POIRES RÔTIES :

6 poires conférence
150 gr d'eau
250 gr de sucre
1 gousse de vanille fendue
1 jus d'un citron

• Faire un sirop avec l'eau et le sucre, la vanille et le jus de citron.
• Éplucher les poires et les déposer dans un plat creux .
• Verser le sirop sur les poires, enfourner à 200° et arroser les poires régulièrement afin qu'elles colorent et que le sirop réduise.

GLACE AU PAIN D'ÉPICES :

1/2 litre de lait
100 gr de pain d'épices
5 jaunes d'oeufs
120 gr de sucre

• Faire chauffer le lait avec le pain d'épices, laisser infuser au moins 5 minutes, puis passer au mixer.
• Fouetter les jaunes aves le sucre et faire une crème anglaise en
• incorporant petit à petit le lait parfumé au pain d'épices.
• Laisser refroidir et turbiner dans une sorbetière

FRUITS SECS :

30 g de noisettes hachées
20 g d'amandes effilées
20 g de noix hachées
30 g de pignons de pain

Faire colorer quelques minutes dans une poêle antiadhésive, sans matière grasse

PRÉSENTATION :

• Dans une assiette légèrement creuse, disposer la poire, quelques fruits secs puis une boule de glace et napper avec le sirop réduit.
• Parsemer le reste des fruits secs.
• Vous pouvez servir avec soit un sablé, soit une tuile aux amandes.

Vos magazines *et* vos journaux voyagent avec vous !

© La petite agence dans la prairie - Crédits photos : Thinkstock. - RCS Paris B 529 127 748

Forfait spécial été

20 journaux & magazines 15€*

Téléchargez gratuitement l'application ePresse.fr sur App Store · Google play · Windows Store

*Prix de l'abonnement mensuel, sans engagement. À choisir parmi les sélections d'ePresse. Voir conditions sur ePresse.fr

ePresse

Vos journaux sur tous les écrans

Mauro assure à Mirazur

Argentin d'origine italienne arrivé en France en 2001 sans maîtriser la langue de Bocuse, Mauro Colagreco s'est imposé parmi les chefs les plus prometteurs quelques mois à peine après son installation à Menton en 2006... à deux enjambées de l'ancien poste frontière qui sépare la France de l'Italie. Tout un symbole !

Un majestueux restaurant situé entre ciel et mer dans une bâtisse années 30, prolongé par un jardin dans lequel poussent menthe, ciboulette, sauge, absinthe, origan et autre sarriette à l'ombre des orangers, il domine la Méditerranée. Dans son dos, les Alpes viennent mourir aux pieds de la grande bleue.

Après quatre années passées chez les plus grands, Bernard Loiseau, Alain Passard, Alain Ducasse et Guy Martin, Mauro envisage d'ouvrir son restaurant autour du bassin Méditerranéen. L'Espagne l'attire notamment pour sa langue qu'il maîtrise. L'Italie pour ses origines, lui fait de l'œil. Ce sera finalement, un peu par hasard, Menton et cette ancienne adresse fermée depuis plusieurs années.

La salle offre une vue magique sur la Méditerranée et sur Menton. Personne n'y reste insensible même si très vite, le regard ne se porte plus vers l'horizon mais sur les fascinantes assiettes de Mauro.

Le chef cuisinier est aussi un jardinier hors pair : « Quand un légume pousse naturellement à côté d'un autre, c'est qu'ils sont faits pour être ensemble dans l'assiette ». Mauro profite des hectares en terrasses qui entourent sa propriété. Il conseille et surveille. Un employé entretient et Mauro récolte. Face à la mer, chaque matin, la brigade vient ramasser les fleurs, fruits et légumes qui poussent sans engrais ni pesticides. Outre les 39 variétés de tomates dont une qui possède un goût de truffe très marqué, il y a tout ce qu'un cuisinier peut espérer : brocolis, betteraves, cresson de Para pour ses fleurs, raifort, radis sauvages pour leurs feuilles, blettes sanguines, roquette, carottes blanches, jaunes ou rouges... Mauro oriente sa cuisine en s'appuyant sur ce potager qui devient le cœur de ses créations. Également une cuisine entre terre et mer parce qu'il jongle entre les langoustines et les calamars d'Italie, les poissons de la côte et ce que le jardin lui offre. Témoins, l'ombrine, feuille d'oseille sauvage et crème de céleri.

Au Mirazur, rien n'est acté, rien n'est figé. Si la carte évolue en moyenne tous les deux mois, l'audace de Mauro se traduit par sa capacité à jouer la carte de l'éphémère avec des plats imaginés pour un service, deux jours ou une semaine. Simplement, parce qu'un produit passait par-là et que Mauro l'a visualisé sur une assiette. La création voit le jour, symbole d'une liberté d'inspiration et d'expression de l'instant présent.

« Quand un légume pousse naturellement à côté d'un autre, c'est qu'ils sont faits pour être ensemble dans l'assiette »

Mouron des oiseaux

Le mouron des oiseaux est une herbe sauvage qui peux être remplacée par de la mâche.

Asperges vertes,
sauce yaourt aux agrumes de Menton et mouron des oiseaux

4 personnes

12 asperges vertes
2 asperges violettes d'Albenga
3 citrons de Menton
25 gr de miel (2 cuillères à soupe)
1 pomelo rose
1 orange
1 pomme verte
1 yaourt nature
1 gousse de vanille
1 oignon cebette
4 brins menthe
Huile d'olive
Fleur de sel
Mouron des oiseaux

VINAIGRETTE AU CITRON
- Réunir dans une casserole le jus de deux citrons, le miel et la gousse de vanille grattée.
- Réduire l'ensemble à feu doux des deux tiers.
- Refroidir rapidement et monter à l'huile d'olive comme une vinaigrette.

SAUCE AUX AGRUMES DE MENTON
- Récupérer un zeste de citron, d'orange et de pomelo et les hacher finement.
- Dans un bol mélanger le yaourt aux zestes, détendre avec un peu de jus de citron et assaisonner de sel.

CUISSON DES ASPERGES
- Éplucher les asperges. Eliminer toute la partie dure. Cuire dans une eau bouillante salée, pendant 30 secondes. Les asperges doivent rester très al dente. Refroidir rapidement dans un bain d'eau glacée.

ÉLÉMENTS DE DÉCORATION
- Préparer quelques petites feuilles de menthe et de mouron des oiseaux.
- Emincer très finement la cebette.
- Réserver quelques zestes de citrons.
- Préparer des copeaux d'asperges violettes avec une mandoline ou avec un épluche légume.
- Tailler des tranches de pommes vertes très fines.
- Prélever quatre suprêmes de pomelo rose, tailler chacun d'eux en trois.

DRESSAGE
- Disposer au centre d'une assiette ronde, une cuillerée de sauce yaourt, déposer les asperges coupées en trois en créant du volume. Ajouter trois tranches de pomme, parsemer de cebette émincées, quelques zestes de citron de Menton et trois morceaux de chaire de pomelo. Disposer les copeaux d'asperges crues et les herbes.
- Assaisonner d'huile d'olive et de fleur de sel. Ajouter la vinaigrette citron autour de l'assiette et servir.

Pavé de loup,
mousseline de cèleri rave, tombée d'oseille sauvage et sauce fumée.

4 personnes

1 kg d'amandes de mer
200 gr de beurre
200 g de cèleris rave
30 g de beurre
1 demi-litre de lait
80 g d'oseille
Petits feuilles d'oseille sauvage
4 morceaux de loup de 80 gr environ

SAUCE FUMÉE

• Ouvrir les amandes de mer à l'eau, récupérer le jus de cuisson (1 litre de jus pour 3 kg d'amandes) et incorporer le beurre, laisser fondre. Mettre au fumoir pendant une heure. Vérifier et fumer à nouveau si besoin.

MOUSSELINE DE CÈLERI RAVE

• Suer au beurre le cèleri, mouiller au lait et cuire 20 mn. Passer au blinder pour obtenir une mousseline bien lisse.

OSEILLE SAUVAGE 80 GR ENVIRON

• Saute à l'huile d'olive juste avant l'envoi.

DRESSAGE

• Cuire les morceaux de loup sous la salamandre avec un trait d'huile d'olive.

• Disposer une quenelle de mousseline de persil au fond d'une assiette creuse mettre l'oseille verser la sauce fumée émulsionné et disposer le Loup. Finir par de la fleur de sel et petits feuilles d'oseille sauvage.

Langoustine, sauce capucine et purée d'oranges

4 personnes

12 langoustines 9/12
100 gr Feuilles de capucine
20 cl de crème liquide
5 cl d'huile d'olive
60 gr de beurre
1 échalote
1 gousse d'ail hachée
80 gr de vert de poireau
Les suprêmes et les zestes de 2 oranges
10 cl de jus d'orange

• Dans une casserole faire suer au beurre, l'échalote ciselée et l'ail. Ajouter la crème et réduire de moitié. Ajouter le vert de poireau taillé finement, plonger les feuilles de capucines et retirer du feu au bout de 30 secondes environ (très important car risque d'oxydation de la sauce). Assaisonner, mixer dans un bol mixeur à toute vitesse. Passer par un chinois et débarrasser dans un bac plastique. Réserver au froid.
• Suer le fenouil ciselé finement avec un peu d'huile d'olive à feu doux et ajouter les zestes d'oranges. Laisser bien compoter, y ajouter les suprêmes et le jus d'orange. Continuer la cuisson à feu doux jusqu'à sec et mixer pour obtenir une purée lisse en ajoutant de l'huile d'olive. Assaisonner et débarrasser.
• Faire dorer le cote supérieur de la langoustine dans un poêle chaude avec un peu d' huile d'olive, tourner rapidement de l'autre cote et sortir du feu. Débarrasser

1 bulbe de fenouil
Q/N zeste de citron vert
Q/N zeste d'orange
Q/N fleurs et feuilles de capucine

DRESSAGE
Dans une assiette plate disposer la sauce capucine chaude et quelques pointes de la purée d'orange. Disposer les 3 langoustines séparément et distribuer des feuilles et fleurs de capucine sur l'assiette.

Risotto de quinoa,
champignons, châtaigne et éponge de persil

10 personnes

CRÈME DE PARMESAN :

0,200 kg parmesan
0,250 kg de crème liquide

• Chauffer la crème jusqu'à 60C°. Parallèlement mettre le parmesan dans le thermomix. Ajouter petit à petit la crème en mixant pendant 2 min à 60C°. Bien lier.

EMULSION CHAMPIGNONS :

0,5 L de lait
0,1 kg de parure de champignon
0,05 Kg de beurre
0,002 Kg de «sucro»

• Infuser le lait, le beurre et les parures de champignons pendant 1 heure. Vérifier le goût et infusé plus si besoin. Passer par le chinois étamine et ajouter 2 gr de «sucro».
• Maintenir l'infusion au chaud et l'émulsionner avec le bamix.

CHAMPIGNONS

0,4 kg de girolles
0,3 kg Cèpes frais

• Nettoyer les champignons au pinceau. Réserver.

RISOTTO DE QUINOA :

0,3Kg de quinoa rouge
0,3L d'eau minerale
0,05Kg de beurre
0,05kg de crème de parmesan
Qs de sel

• Faire nacrer le quinoa dans un sautoir avec un peu de beurre en verser l'eau au fur et à mesure comme un risotto. Une fois le quinoa al dente finir la cuisson en rajoutant 1 cuillère de crème de parmesan et 1 cuillère de beurre.

ESPUMA DE POMME DE TERRE :

0,25 Kg de pulpe de pomme de terre mona lisa
0,2 L de crème liquide
1 gousse d'ail
Qs fleur de sel
2 cartouches de gaz
0,0005 Kg de noix de muscade

• Cuire les pommes de terre dans du papier aluminium au four à 180C° pendant 25 minutes. Une fois bien cuites, récupérer la pulpe et mettre au thermomix à 60C° avec la crème liquide, l'ail, fleur de sel et noix de muscade râpé.
• Il faut obtenir une consistance assez crémeuse. Introduire dans un siphon et charger avec deux cartouches de gaz. Réserver dans un « Bain Marie ».

EPONGE DE PERSIL :

0,004 kg de sel
0,1 Kg de farine
3 unités œufs
0,005 Kg de levure
0,1 Kg de persil
0,150 L d'eau
0,60 Kg de beurre

• Dans une casserole mettre de l'eau avec du beurre et sel. Faire bouillir. Puis mettre dans un blender avec le persil. Bien mixer. Refroidir.
• Parallèlement mettre les œufs, la farine et la levure dans un bol. Bien mélanger avec un fouet. Ajouter petit à petit au blender avec le persil préalablement refroidi. Mélanger. Mettre dans un siphon. Réserver au froid.
• Avant le service mettre le mélange dans un gobelet en papier préalablement troué. Verser le mélange jusqu'à 1/4 du gobelet et le passer aux micro-ondes à puissance 70 pour 50 seconds, pour le faire gonfler.

CHÂTAIGNES :

10 unités de châtaignes frais

• Éplucher et faire des carpaccios à l'aide d'une mandoline.

DRESSAGE /DÉCORATION

30 pousses d'achillée millefeuille
30 pousses d'oxalis
30 pouses de pimprenelle

• Dans une poêle faire sauter les champignons à l'huile d'olive et au beurre.
• Dans 1 assiettes mettre deux cuillères de quinoa puis disposer les champignons, l'espuma de pomme de terre, la crème de parmesan au-dessous de l'espuma de pomme de terre, puis mettre l'émulsion de champignons et l'éponge de persil.
• Décorer avec l'achillée millefeuilles, oxalis et pimprenelle et châtaignes en carpaccio.

Soupe de poire au gingembre, cannelloni à la coriandre et glace yaourt

SOUPE DE POIRE :

600 gr de poires Williams
100 gr d'eau minéral
50 gr de sirop tpt
20 gr de gingembre
2 gr d'acide ascorbique

• Dans un blinder mettre quelques glaçons avec l'acide ascorbique.
• Ajoute les poires coupées en morceaux. Mixer en même temps ajouter l'eau minéral, le sirop et le gingembre. Passer au chinois étamine réserver.

SORBET YAOURT :

275 gr yaourt nature
75 gr lait
50 gr crème
70 gr sucre
25 gr glucose
2 gr stabilisateur

• Faire bouillir le lait et la crème avec le glucose et le sucre, laisser descendre la température à 45°C et ajouter le stabilisateur puis le yaourt.
• Stocker dan un bol à Paco Jet.

4 personnes

TUILE TRANSPARENTE :

100 gr de fondant Vega
100 gr d'iso malt
50 gr de glucose

• Fondre touts les ingrédients ensemble et chauffer jusqu'à 160°C. Etaler sur un Silpat.
• Quand l'appareille et dur le casser en morceaux et le mixer 8 seconde au Thermomix jusqu'à obtenir une poudre. Tirer sous vide pour ôter l'humidité et passer au tamis en saupoudrant sur des gabaries rectangulaires de 7 cm X 8 cm posés sur un Silpat. Lever les gabaries et cuire dans un four à 170°C jusqu' à transparence des tuiles.
• Réserver dans une boite hermétique. Au moment passer les rectangles à la chaleur pour les ramollir et les donner forme de cylindre.

ESPUMA À LA CORIANDRE :

30 gr de feuilles de coriandre
500 gr de crème
75 gr de sucre semoule
6 gr de gélatine

Chauffer la crème et le sucre jusqu'à 45°C. Passer au blinder avec les feuilles de coriandre, chinoiser et ajouter la gélatine. Débarrasser dans un siphon et ajouter 2 cartouches de gaz.

DRESSAGE :

Dans une assiette creuse verser la soupe de poires. Couper quelques dés de poire et disposer au fond. Former une quenelle de sorbet et poser sur les dés. Farcir le cannelloni avec l'espuma de coriandre et poser à cheval sur la quenelle. Planter deux lamelles de poire dans le sorbet de chaque coté du cannelloni.

Chez votre marchand de journaux

Ou directement chez vous - ABONNEZ-VOUS

À renvoyer avec votre règlement à l'ordre de Bravo Presse à Bravo Presse, Service Abonnements VDL - 6, impasse Mont-Louis, 75011 Paris

☐ Offre un an - 6 numéros au prix de 37,50 €
☐ Offre 2 ans - 12 numéros au prix de 75 €
☐ Offre découverte - 3 numéros au prix de 18 €

Abonnement par téléphone au 01 40 24 10 03

Faites découvrir Voyage de Luxe

Date et Signature

CAD24-07/13

Payeur

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Code Postal _____ Ville _____

Téléphone _____ E-mail _____

Age* _____ Profession* _____

* Facultatif

Bénéficiaire

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Code Postal _____ Ville _____

Téléphone _____ E-mail _____

Age* _____ Profession* _____

* Facultatif

Ci-joint mon règlement par : ☐ Chèque bancaire ☐ Chèque postal ☐ Carte bancaire

CB n° : _____ Expire fin : _____ Cryptogramme : (au dos de la carte) _____

Conformément à la loi "Informatique et Libertés" du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux données vous concernant auprès de Bravo Presse - 6 impasse Mont-Louis - 75011 Paris

L´île de la Lagune

Saveurs modernes

Philippe Galindo

Le restaurant L'Almandin de Saint-Cyprien non loin de Perpignan est une étape connue de tous les gourmets séjournant dans le Roussillon. Entre terroir et créativité, la carte propose des plats modernes et légers aux accents du Sud. Avec sa situation unique sur la marina et son environnement calme et intime, les hôtes profitent du va et vient des bateaux entre deux dégustations pour un réel instant de détente entre nature et gastronomie.

& catalanes

Depuis la réouverture de l'Hôtel l'Île de la Lagune, c'est le chef Philippe Galindo qui est aux commandes de son restaurant L'Almandin. Ce chef charismatique propose une cuisine fusion mêlant harmonieusement la gastronomie espagnole et française. Charismatique et passionné de haute gastronomie, le chef développe très vite son goût pour la cuisine créative aux côtés de l'un des meilleurs chefs du monde Ferran Adria au restaurant El Bulli sur la Costa Brava, et du chef 3 étoiles Gérald Passédat, au restaurant Le Petit Nice à Marseille. En Espagne, il dirige des cuisines d'hôtels grand luxe étoilés au Guide Michelin espagnol. Elu, durant 5 années consécutives, chef de l'un des meilleurs restaurants au Sud de l'Espagne, Philippe revient en France après 25 ans de métier pour partager sa cuisine raffinée, entièrement personnelle, aux notes sud-méditerranéennes.

Joue de boeuf en voile d'orange, bâtonnet de foie gras, yaourt parfumé à l'huile de truffe

600 g de joue de boeuf
400 g de foie gras
2 yaourts natures sucrés
une cuillère à café d'huile de truffe

- Confire les joues de boeuf dans de l'huile d'olive, les cuire à feu très bas jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Une foie tiède les placer dans un moule ou tube puis les réserver au frais.
- Préparer 1 litre d'eau, 3 écorces d'orange entières, 250 g de sucre, puis 12 feuilles de gélatine
- Faire un sirop, puis à froid, incorporer la gélatine, tremper les tubes de joue de boeuf dedans afin qu'il se forme une pellicule brillante autour. Couper des bâtonnets de foie gras mi cuit et poser dessus les tubes de joue de boeuf, enfin, mixer le yaourt avec l'huile de truffe.

Dressage :

- Déposer un peu de yaourt dans le fond de l'assiette, poser dessus le bâtonnet avec son rouleau de joue.

Accords mets et vins :

- Maury hors d'Age, Préceptorie de Centernach.

Le boeuf rôti,
jaune d'oeuf farci de béarnaise, compotée d'oignons au vin rouge.

600 g de filet boeuf origine Simmental ou France
250 g d'oignons rouges coupes en petits dés
1 demi litre de vin rouge
l'écorce d'une orange
un bâton de cannelle
100 g de sucre

Compotée d'oignons :

• Faire revenir les oignons puis ajouter le reste de la marinade. Faire réduire pour obtenir une texture de compote puis ajouter une goute de vinaigre.

Jaune d'oeuf farci de béarnaise :

• Séparer 4 jaunes des blancs d'oeuf, puis à l'aide d'une seringue, remplissez les avec une béarnaise faite avec de la crème comme une sauce. Réalisez cette opération à froid

Dressage :

• Marquer vos filets selon le gout de cuisson, puis poser les dessus la compotée d'oignons. A côté, placer le jaune d'oeuf farci.

Accords met et vins :

« Quadratur » 2010, Collioure Rouge de la Coume del Mas.

L'été de Philippe

Pour le gaspacho :

• 4 tomates bien mûres, 1 oignon rouge, deux gousses d'ail,
1 poivron rouge, 1 poivron vert,
2 cuillères à soupe d'huile d'olive, une cuillère à soupe de vinaigre de xerez, du sel et une goute de tabasco.
Acheter un sorbet cerise ou fraise (les deux vont très bien).

• Mixer le tout puis placer la préparation dans un récipient haut pour faciliter la décantation de la mixture. Après avoir séparé la préparation, y passer dans un chinois la pulpe décantée, vous n'obtenez alors que l'eau de végétation. Mesurer les feuilles de gélatine pour un litre d'eau de gaspacho puis après avoir ramolli dans de l'eau froide les feuilles de gélatine, faites les fondre au chaud sans qu'elle arrivent à ébullition.
Incorporer la gélatine à l'eau puis déposer aussitôt la préparation dans de petits récipients de service en verre.

Pour le crumble :

• Prendre des tranches de pain de mie mixées en chapelure, faire revenir un peu d'ail et de thym dans une poêle avec un peu d'huile puis des petits dés de jabugo, ajouter la chapelure et faire dorer. Puis, sécher au four à 150 degrés pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'il soit sec.

Pour la lisette :

• Prendre 4 demi filet. Après avoir désarrêté et nettoyé la lisette, la laisser mariner pendant 24h dans une marinade d'huile, d'écorce de citron et d'oignons rouelles.
Une fois marinée, couper des petits morceaux et procéder au dressage.

Dressage :

• Soupoudrer la gelée de crumble, puis ajouter une cuillère de sorbet cerise. Dessus, déposer le poisson assaisonné avec un peu d'huile d'olive et un peu de fleur de sel.

Accords mets et vins :

• Côtes Du Roussillon Villages du Domaine Piquemal, Cuvée « Galatée » 2009.

Rouleau de gambas,
soupe de litchis, nectar de bisque

8 gambas de 80 g chacune décortiquées
conserver les têtes pour faire une sauce américaine classic.
100 g de litchis
écorce de citron vert
30 gr de sucre
35 cl de lait

Soupe de litchi :

- Mixer les litchis avec tout les ingrédients pour en faire une soupe puis conserver la au froid.

Rouleau de gambas

- Hacher la chair des gambas comme pour un tartare puis ajouter le jus d'1 citron, 1 échalote hachée, puis une cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne.
- Mettre la chair dans un tube ou un moule puis conserver la chair quelques minutes au froid.

Dressage :

- Sortez en une fois le rouleau, le placer dans un récipient creux puis ajouter de la sauce américaine froide. Décorer la soupe de litchi avec quelques feuilles de saisons.

Accords mets et vin :

- « L'oxi » Vin de Pays des Côtes Catalanes de Domaine Laguerre.

Sushi jardin thon

400 g de thon rouge frais
4 pâtes de poulpe cuite
1 oignon rouge
50 g de capres
50 g de cornichons au vinaigre
une cuillère de persil haché
une cuillère de ketchup
une cuillère de moutarde
une goute de vinaigre
sel

• Assaisonner comme un tartare de boeuf classic.
• Couper en fine lamelles les pâtes de poulpe cuite à l'eau. Une fois refroidi, enrouler des boucher de poulpe dans les pâtes comme pour faire un sushi

Pour l'ail blanc :

• Au mixer, mettre 3 gousses d'ail à cru, 150 grammes de poudre d'amandes, 3 tranches de pain de mie, 50 cl d'huile d'olive, 35 cl de lait entier, une goute de vinaigre puis mixer le tout pour obtenir une texture de crème épaisse.
• Dresser sur cette crème deux sushis, puis ajouter les oeufs de saumon dessus.

Accord mets et vins :

« La Bégou » Corbières Blanc 2011 de Maxime Magnon.

Mix de pulpes
et caviar au lait de coco

125 g de lait coco
25 g de sucre
4 tomates (3 ou 4 sortes de tomates type rumato, daniela, raff bien rouge)
15 g d'oeufs de hareng et d'oeufs de saumon
1 tranche de pain de mie
1/2 L. d'huile olive
1/4 L. d'eau
5 g de sel
50 g de poudre d'amande
1 cuillère de vinaigre de xérès

- Couper les tomates et séparer les pulpes puis les placer dans un bol.
- Ajouter le lait de coco + 1 pointe de sucre puis réserver au frais.
- Mélanger de l'eau, de l'huile et une tranche de pain de mie au mixer, de la poudre d'amande et une pointe d'ail et sel, puis mixer jusqu'à obtention d'une pâte blanche et fine, ajouter 1 goutte de vinaigre.

Montage

- Placer l'émulsion d'ail blanc dans le fond d'une verrine, placer les pulpes de tomates et les oeufs de poisson par-dessus puis le lait de coco autour.
- Servir très frais.

La Signoria à Calvi :
Toujours aussi beau, bon et nature !

Si loin, si près... Aux portes de Calvi, La Signoria, Relais & Châteaux 5* est un havre de paix fréquenté par ceux qui recherchent calme, luxe et distinction, à l'instar de Jacques Dutronc, un voisin habitué des lieux qui supplie depuis longtemps son propriétaire, l'omni-accueillant Jean-Baptiste Ceccaldi, d'enlever les panneaux signalant l'établissement pour rester entre initiés.

L'ancien domaine génois de la Paratella jadis concédé par le Roi Louis XV à Monsieur Murat de la Serprière, accueille aujourd'hui ses hôtes dans 24 Chambres et Suites personnalisées de matériaux anciens et de meubles chinés par Marie, l'énergique maîtresse de maison à la personnalité décoiffante.

Les chambres s'ouvrent sur la vallée de Bonifato et offrent une vue panoramique sur la chaîne de montagnes qui borde la côte.

Eucalyptus, palmiers, oliviers et pins centenaires rappellent la belle éternité du lieu ... ici tout est calme, quiétude et volupté. La détente est partout, également au bord de la piscine chauffée du spa de l'hôtel ou bien sur la plage Signoria mare grande baie de Calvi.

Côté restauration, midi et soir, à l'intérieur ou en terrasse avec vue, les meilleurs produits corses sont au rendez-vous. L'agneau de lait côtoie les poissons de Calvi, les huîtres Nustrales, les langoustines du Cap Corse et les légumes du potager.

Thomas d'Arcangelo

Des cuisines placés sous le haut commandement du Chef Thomas d'Arcangelo né il y a 29 ans à Marseille de Père Italien et de mère Corse du village de Montemaggiore. Il a grandi dans les cuisines aux côtés de sa grand mère qui concoctait les meilleures recettes traditionnelles de la cuisine Corse. Tout s'oublie sauf le goût. Thomas a su perpétrer cet héritage pour se le réapproprier et le sublimer. Avec ses propres références qu'il a acquises et perfectionnées au long de ses passages en de grandes maisons étoilées comme Alain La Maison de l'Oustau de Baumanière. Commencé à la plonge à 14 ans, puis deux années à l'école hôtelière de Marseille, puis un stage chez Pierre Gagnaire, un

autre chez Bernard Loiseau (on peut faire pire !), l'Epuisette et le Petit Nice à Marseille avant de revenir en Corse...

Il réalise une cuisine traditionnelle aux bases modernes comme l'utilisation de la cuisson sous vide à faible température (<60°C) qui valorise le produit en préservant ses saveurs et textures : par exemple le poisson ne sèche pas.

Une brigade de 5 personnes, 1 chef pâtissier pour 70/80 couverts par jour : le challenge est impressionnant mais ne l'effraie pas le moins du monde.

Quatre cartes par an (une par saison) avec une nette prédilection pour les produits corses, et particulièrement ceux qui viennent de la mer : langoustines du Cap Corse, denti (sorte de saint pierre), homard et langoustes de la baie, huîtres, oursins, rougets, araignée de mer, côtoient cabri, veau à viande rouge, cochon, chapon, gibiers, champignons...

Thomas a ses fournisseurs attitrés dont certains produisent en si petites quantités (comme ses fromagers) qu'il est leur seul commanditaire (sauf les fruits – oranges, citrons, figues - et légumes – asperges sauvages - qui viennent de son verger of course bio) !

Le chef a préféré sortir de la prison 100 % gastro pour viser un 100 % bio et authentique. Un dépouillement qui sied bien à la mise en valeur des excellents produits qu'il travaille si bien. Des assiettes équilibrées et diététiques. Son objectif : devenir 100 % corse et ne plus s'approvisionner sur le continent qui pèse encore 10 %.

Sa meilleure reconnaissance : celle de ses professeurs de cuisine venus goûter les créations de leur élève qui a été ému de s'en trouver félicité !

Les Asperges en trilogie « blanches, vertes, violettes »

• Les asperges sont blanchies et assaisonnées avec du vinaigre balsamique et légèrement re-tiédies avant l'envoi du plat.
• Les asperges vertes ne sont pas épluchées, elles sont seulement écaillées et les blanches sont épluchées.
• Les asperges sont blanchies dans de l'eau salée à ébullition et refroidies dans des glaçons.

Ce plat est accompagné de :
• Sol y laisse qui sont cuits à l'huile d'olive, poëlés et déglacés au vinaigre de miel et jus de volaille.
On y ajoute du jus de volaille et on les laisse cuire environ 15 min dans le jus.
• Copeaux de truffes, pousse d'épinards, et fleurs de pensées.

Mouillette
à la Poutargue et à l'oursin

8 œufs de poules
4 oursins
30gr de Poutargue
1 citron
2 poireaux
100gr de germes de poireaux
2 tranches de pain de mie
1 œuf poché
1 œuf cuit à basse température : 65° à 1 heure

- Les poireaux sont ciselés et sués à l'huile d'olive, ils sont cuits en fondue avec une branche de thym environ 30 min.
- Le pain de mie et toaster et tartiné.
- L'œuf poché se prépare dans l'eau avec du vinaigre.
- à frémissement mettre l'œuf dans l'eau et remuer l'eau afin que le blanc coagule autour du jaune durant 2 à 3 min et ensuite mettre l'œuf dans de l'eau avec des glaçons pour arrêter la cuisson.
- Les poireaux sont accompagnés d'un toast à la poutargue, et d'un toast à la langue d'oursin frais.

Le Loup d'Ajaccio

En pavé fenouil craquant, moules de Diana, écume au safran.

1 loup de 1kg500
2 bulbes de fenouil
0,500 moules
4 branches Ficoide Glaciaze
2gr de Safran
sel, piment d'espelette
Brunoise de fenouil

4 personnes

- Ouvrir les moules avec un oignon et du thym et ails, récupérer le jus , le passer puis ajouter la crème et safran.
- Braiser les fenouils et y ajouter du citron confit, cuire les bulbes avec un peu de jus de moules.
- Poêler les loups côté peau à l'unilatéral.

Le Veau Corse

• Choisir une partie de la noix de veau afin de faire des pavés bien réguliers et les ficeler pour garder la forme à la cuisson.
• Le veau est cuit au sautoir avec de l'huile d'olive et au beurre à basse température, et passé au four à 200°.
• Les asperges de Robert Blanc sont blanchies et revenues à l'huile d'olive au moment du dressage de l'assiette.
• Ce plat est accompagné de gnocchis de pommes de terre qui sont aussi préalablement blanchies et Morilles.
• Les morilles sont cuites au vin blanc avec des échalotes et un peu de jus de Veau durant 30 min.
• On y ajoutera les gnocchis pour les faire réchauffer dans le jus avant le dressage.

Petit pratique

- 24 chambres et suites de 30 à 70 m² ; 5 Casettas de 2 à 3 chambres d'une superficie de 100 m².
- Prix par nuit en chambre Demeure (2 personnes) : A partir de 200 Euros la chambre
- Prix par nuit en Suite Demeure (2 personnes) : A partir de 250 Euros la chambre
- Petit déjeuner buffet corse : 32 Euros par personne

- **La plage « Signoria Mare »**

La plage privée avec sa charmante cabane de pêcheur se situe à 3 km de l'hôtel. Avec Serge, le frère de Marie, aux commandes du bar-restaurant, vous êtes entre de bonnes mains !

- **Aérien**

Vol A/R Paris-Calvi sur Air Corsica (2 vols par jour au déparrt d'Orly Ouest) à partir de 129 Euros TTC – jusqu'à 7 rotations par jour selon les périodes !

Renseignements et réservations : www.aircorsica.com et Tél : 0825 35 35 35

- **Le Plus**

Le transfert entre l'aéroport de Calvi-Sainte Catherine et la Signoria s'effectue en 10 minutes... Depuis le décollage à Paris, le dépaysement total est garanti en 1h30, montre en main ! Précision : malgré la proximité de l'aéroport, aucune nuisance sonore ne viendra perturber votre séjour.

- **Un traiteur**

Coppa, saucisson de sanglier, fromages de brebis et de chèvre... Ce serait un péché que de ne pas repartir avec quelques bons produits corses dans vos valises... Faites un saut chez Annie Traiteur, une « maison de confiance » depuis plusieurs générations !
5, rue Clémenceau, 20260 Calvi. Tél. : 04 95 65 49 67

L'irrésistible

Crème au beurre café
160 gr de lait
24 gr de café moulu
90 gr de jaune d'œuf
90 gr de sucre semoule
500gr de beurre
120gr de blanc d'œuf
120 gr de sucre
30 gr d'eau
Ganache Tonka
250 gr de crème liquide
5gr de Tonka rappé
250 gr de chocolat noir
20 gr de beurre
Mousse au chocolat
600 gr de crème fouettée
450 gr de chocolat fondu
180 gr de jaune d'œuf
3 œufs entiers

Crème au beurre café

Porter à ébullition le lait et le café moulu.
Blanchir les jaunes et le sucre.
Filtrer le café puis ajouter sur les jaunes et le lait blanchis et cuire le tout à 85° dans un batteur avec une feuille.
Faites un beurre pommade puis ajouter l'anglaisé café sur le beurre pommade.
Réserver à température ambiante.
Monter 120 gr de blanc, dans une casserole mettre le sucre et l'eau et cuire à 121° puis ajouter les blancs montés. Tourner jusqu'à refroidissement dans la cuve.
Ajouter la meringue sur le beurre pommade café.

Ganache Tonka

Faire chauffer la crème avec le tonka rappé, à la première ébullition rajouter sur le chocolat et le beurre.

Mousse au chocolat

Monter 600 gr de crème, réserver au frais, au batteur mettre les jaunes et les œufs entiers.
Cuire le sucre à 121° puis ajouter sur les jaunes et les œufs montés.
Fondre le chocolat en bain marie.
Incorporer délicatement à la maryse l'appareil à bomber puis terminer avec le reste de crème montée.

Dressage.

A l'aide d'une poche à douille cannelée dresser 8 points de ganache Tonka, ainsi que 8 point de crème beurre café et enfin 8 point de mousse au chocolat.

« Mettre en scène le Terroir Parisien est le point d'orgue d'un long travail. Je suis très fier de pouvoir proposer une véritable cuisine parisienne » ajoute Yannick Alléno.

© Olivier Roux

Terroir Parisien By Yannick Alléno

Quand les chefs prennent leurs quartiers d'été en migrant massivement vers le sud, le très grand Yannick Alléno reste à Paris et dans son premier bistrot, le « Terroir Parisien » du 5ème arrondissement en attendant le second dans le Palais de la Bourse, rien que ça !

Quatre ans après le lancement du courant culinaire « Terroir Parisien », le chef s'adosse à la Maison de la Mutualité pour ouvrir un tout premier bistrot du Terroir Parisien, dessin du bistrot moderne.

Hommage à la terre d'Ile de France qui l'a vu grandir, au fil des bistrots qu'ont tenus ses parents dans les différentes villes de banlieues parisiennes, Yannick Alléno crée pour la première fois un lieu simple et brut.

Concrétisation d'un long travail de référencement des producteurs, des produits et des recettes d'Ile de France, avec une carte accessible et canaille, qui redonne vie à ces produits d'exception que sont la menthe poivrée de Milly-La-Forêt, les pêches de Montreuil, les asperges d'Argenteuil, l'artichaut de Paris, les choux de Pontoise et quelques autres.

Paris s'incarne aujourd'hui dans un bistrot, la ville lumière devient culinaire.

Œuf cocotte
au coulis de cresson de Méréville

10 personnes

10 œufs
1,2 l de crème liquide
3 bottes de cresson de Méréville
2 dl de bouillon de volaille corsé
Sel fin pm
Poivre noir de Sarawak pm
10 belles tranches de pain type « batard »

- Tailler, laver et blanchir le cresson, refroidir, mixer le cresson au thermomix pendant 2 minutes au maximum avec la crème liquide et le bouillon de volaille qui auront bouilli au préalable, afin d'obtenir une crème bien lisse, passer l'ensemble au chinois étamine
- Rectifier l'assaisonnement et garder au frais
- Cuire les œufs en coquille au four vapeur 63°C pendant 30 minutes, pour le service, les maintenir à 54°C

Dressage

- Griller les toasts puis couper les en 3 dans la longueur
- Préchauffer un caquelon, sur la plaque, puis casser un œuf dedans, verser autour le velouté de cresson bien chaud
- Disposer le toast autour du caquelon, sur une assiette plate chaude
- Déposer de la fleur de sel et un tour de moulin sur l'œuf

Raie aux capres au beurre noisette

10 personnes

2.500 kg aile de raie
0.12 kg de parmesan
0.300 kg de beurre
2 kg de pomme de terre charlotte
0.400 kg citron
1 botte de persil plat
1/2 botte de thym
1 botte de laurier
0.300 kg câpres non-pareilles
0.200L de vinaigre blanc d'alcool
Sel PM
0.12 Kg chapelure
0.2 kg pain de mie

- Mettre à dégorger les tronçons de raie sous un filet d'eau froide
- Réalisé une nage avec trois litre d'eau, le vinaigre blanc d'alcool, les carottes coupée en rondelle fine, le cèleri branche, le thym, laurier, sel et poivre. Laisser cuire trente minutes
- Départ à froid, pocher la raie dans la nage et la retirer dès le premier frémissement

Peler l'aile en retirant la peau et l'arête

- Portionner la raie et plaquer en assiette individuelle en rajoutant dessus un mélange fait avec 50% de chapelure et 50% de parmesan râpé
- Arroser de beurre clarifié
- A l'envoi, chauffer le poisson au micro-onde par intermittence, pour qu'elle soit à environ 30°C puis la passer sous la salamandre.
- En parallèle réaliser un beurre noisette, Stopper la cuisson avec les câpres, les citrons pelé à vif en quartier et le persil ciselé.
- Arroser, la raie avec le beurre, puis disposer autour des pommes vapeurs et parsemer de petits croûtons dorés.

POULET sauté au vinaigre de Nanteuil les Meaux

4 personnes

1 poulet fermier d'environ 1,8 kg
4 oignons paille
4 échalotes
4 tomates type Roma
1kg de champignons de Paris
20cl de vinaigre de Nanteuil les Meaux
1 cuillère à soupe de concentré de tomates
80 gr de beurre
1 branche de thym
3 gousses d'ail
1/2 botte estragon
Sel fin PM
Poivre du moulin PM

• Préparer le poulet, lever les blancs et les cuisses. Colorer les différents morceaux puis cuire les cuisses 20 min à 180°C au four puis ajouter les blancs 10 min.

Réaliser la sauce :

• Eplucher les oignons, les échalotes, émincer et faire suer au beurre puis ajouter les tomates préalablement laver et épépiné et tailler en cube. Ajouter le concentré de tomate, le thym et l'ail épluché et dégermé puis déglacé au vinaigre, rectifier l'assaisonnement.

Préparer les champignons de Paris

• Couper les pieds puis laver les champignons et les escaloper.

• Faire sauter les champignons

Dressage :

• Dresser les morceaux de poulets en cocotte le tout recouvert de sauce et de champignons sautés.

• Ajouter au dernier moment l'estragon ciselé et ajouter un filet de vinaigre à l'envoi.

Pot au feu à l'os à moelle, pain grillé et cerises au vinaigre

6 personnes

1 kg paleron
1 kg macreuse
1kg plat de côte
4 carottes
4 poireaux
1/2 pied de céleri branche
2 navets ronds
2 navets boule d'or
6 pièces de pomme de terre charlotte
6 os à moelle
30 cerises
10 cl vinaigre
60 g Sucre
Thym PM
Laurier PM
Sel gros PM
Poivre noir de Sarawak PM
Bouquet garni PM

- Nettoyer les cerises réaliser une gastrique, ajouter 10 cl d'eau et y plonger les cerises 48heures, conserver en bocal fermé
- Dégorger les os à moelle, changer l'eau régulièrement
- Préparer, dégraisser les viandes
- Lancer la cuisson du pot-au-feu, départ à froid, écumé régulièrement puis ajouter les légumes préalablement épluchés et lavés
- Ajouter un bouquet garni, du gros sel, du poivre, thym, laurier
- 45 minutes avant la fin de cuisson y ajouter les os à moelle, laisser refroidir la viande dans le bouillon
- Tourner les pommes de terre, puis les cuire dans le bouillon
- Tailler la viande, les légumes
- Réchauffer l'ensemble (os à moelle, légumes, viandes) dans le bouillon
- Dresser en assiette creuse très chaude avec l'os à moelle, un morceau de viande de chaque, les légumes
- Arroser de bouillon bien chaud, ajouté du persil ciselé, mettre de la fleur de sel sur la moelle, et un tour de moulin
- Dresser les cerises à part
- Accompagner d'une belle tranche toasté de pain de campagne

Pomme cuite au verre, sablé à la fleur de sel

10 personnes

10 pommes fruits type golden

Sablé :

450 gr de beurre
400 gr sucre semoule
10 gr fleur de sel
600 gr farine T45
180 gr jaunes d'œuf
30gr de baking

Sauce caramel :

500gr de sucre semoule

- Faire un caramel avec le sucre semoule, ajouter une noisette de beurre et déglacer le tout avec de l'eau.

Pommes au four :

- Eplucher les pommes, les couper au tiers (garder le plus petit morceau pour la compote)
- Vider l'intérieur.
- Faire un caramel, déglacer à l'eau et déposer les pommes, rouler les dans le caramel et cuire au four à 180°C pendant environ trente à quarante minutes en les arrosant toute les 5 minutes avec leurs jus de cuisson.

Compote :

- Réaliser une compote avec les chutes de pomme, ajouter une 1/2 gousse de vanille grattée puis réserver.

Sablé :

- Mélanger à la feuille le beurre et le sucre, ajouter les jaunes et blanchir. Ajouter petit à petit le mélange farine, fleur de sel, baking.
- Mettre au frais. Etaler sur 5mm et détailler en cercle de 8 cm.
- Cuire à 180°c pendant 9 minutes sans ventilation.

Montage :

- Dans un ramequin, verser un fond de sauce caramel, poser à l'envers les pommes, mettre dans le trou de la pomme évidé la compote, et déposer le sablé dessus qui doit rester en suspension.
- Devant le client, retourner le verre sur une assiette et démouler.

Paris-Brest

6 personnes

La pâte à choux
1dl de lait
1dl d'eau
4g de sel
2g de sucre
80g de beurre
100g de farine
3 œufs calibre moyen
Noisettes caramélisées
375g noisettes mondées
110g de sucre
Crème au beurre
5cl eau
200g sucre semoule
2blancs d'œufs
1dl de lait
4 jaunes d'œufs
375g beurre
Crème pâtissière
2dl de lait entier
8g de beurre
1 gousse de vanille
38 g de sucre
2 jaunes d'œufs
15g de poudre à crème
4 g farine T45
Crème pralinée
25g Noisettes
70g Praliné amandes en pâte
Recette
La pâte à choux

• Faire bouillir le lait, l'eau avec le sel, le sucre et le beurre. Hors du feu, incorporer la farine, puis dessécher en tournant la pâte pendant 2/3 minutes sur feu vif. Ajouter les œufs hors du feu puis mettre dans une poche à douille cannelée et dresser des cercles de 20 cm de diamètre.
• Cuire à 180°C, pendant 30 minutes

Noisettes caramélisées

• Cuire le sucre avec un peu d'eau à 110°C dans une casserole, puis ajouter les noisettes préalablement torréfiées. Mélanger et laisser refroidir sur une table, concasser.

Crème au beurre

• Réaliser en premier une meringue italienne.
• Cuire l'eau avec 120g de sucre à 121°C dans une casserole, puis verser sur le blanc préalablement monté au batteur et laisser tourner jusqu'à refroidissement.
• Faire bouillir le lait dans une casserole, ajouter les jaunes avec le reste de sucre (80g) jusqu'à ce que le mélange ait blanchi.
• Cuire à 82°C, jusqu'à obtention d'une crème anglaise.
• Laisser tiédir puis verser petit à petit sur le beurre coupé en petits morceaux, tout en le montant au batteur, puis y ajouter la meringue italienne.

Crème pâtissière

• Dans une casserole, faire bouillir le lait, le beurre et la gousse de vanille fendue et grattée. Incorporer le jaune, le sucre, la poudre à crème et la farine.
• Porter à ébullition et laisser cuire 1 minute tout en mélangeant.
• Une fois la crème refroidie, la lisser en fouettant.
• Réserver au frais
• Monter au batteur 400g de crème au beurre avec le praliné puis ajouter petit à petit la crème pâtissière montée.

Montage et présentation

• Découper le chapeau du Paris-brest au 2/3 de sa hauteur, puis dresser avec une poche à douille cannelée, la crème pralinée en rosace à l'intérieur
• Parsemer de noisettes concassées et remettre le chapeau

Le spot le plus chic de Phuket

On ne présente plus la presqu'île de Phuket, paradis suspendu entre la forêt émeraude et le bleu profond de la mer d'Andaman.

Ces rivages particulièrement prisés pour leur beauté, la chaleur constante de leurs flots, la gentillesse et le professionnalisme des Thaïs, recèlent, parmi les immenses resorts et hôtels de chaîne, quelques adresses pointues de charme et de luxe où on mange mieux qu'à Koh-Lanta !

Un coin de paradis posé au bord d'une plage vierge. la villégiature à l'esprit design, à l'inspiration asiatique pimentée de touches contemporaines. la villa où le personnel qui vous est dédié veille sur vous et les vôtres avec un soin jaloux. Une villa de 2800 m^2, dont les quatre sublimes chambres et leurs salles de bain ouvrent sur une piscine privée de quinze mètres dont le bleu fait écho à celui de la mer qui s'étend, en contrebas. Vous désirez diner

Gourmandises thaïlandaises à la Villa Muse Tassana

à l'intérieur de la villa ? Au bord de la piscine ? Dans l'intimité de votre suite ? Bbq ? Gastronomie thaïe ? Champagne et caviar ? Le chef et son équipe locale reste à votre disposition jour et nuit. Comme le véhicule et le chauffeur qui n'attend qu'un mot pour vous faire sillonner la presqu'île. Enfin, le majordome, personnage central, ouvre toutes les portes, réservations, excursions, massages à domicile, coach sportif... La villa, isolée par une végétation luxuriante, est voisine d'un hôtel de grand luxe, le Trisara. La villa Muse bénéficie d'un accueil VIP dans les structures de cet hôtel, salle de sport, spa, restaurants...

Nous voilà au cœur d'un environnement haute couture ; vos vacances ne ressembleront en rien à celles de vos voisins !

Un art de vivre à la française au service de vos envies d'ailleurs. Recettes réalisées par le chef du Surin pour la villa Muse Tassana.

Surin Sling

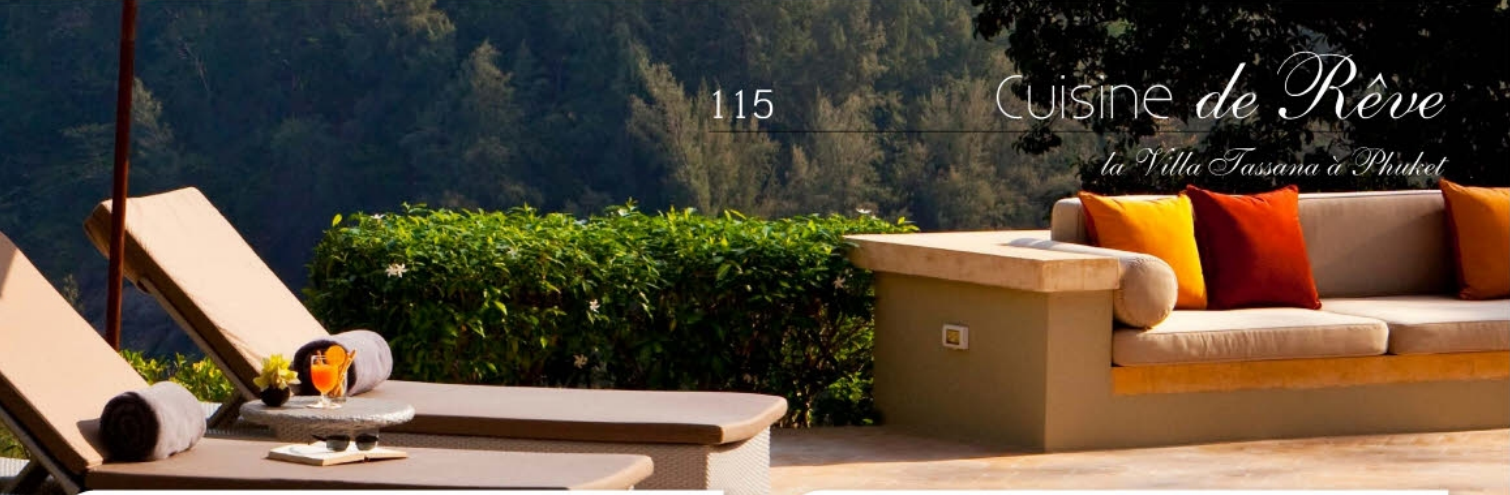
45 ml gin
5 ml de sirop de grenadine
30 ml de jus de citron vert
30 ml de cerise à l'eau de vie
eau gazeuse

- Mettre dans un shaker tous les ingrédients (sauf l'eau gazeuse) avec des glaçons.
- Versez dans un long verre, remplir d'eau gazeuse
- Décorez avec une rondelle de citron vert

Cocktail de litchis au gingembre

2 tranches fine de gingembre frais
2 litchis dénoyautés
20 ml de jus de citron
20 ml de jus de litchi
20 ml de vodka
10 ml sirop de cane

- Mettre le gingembre dans un shaker, ajoutez ensuite les litchis ; secouez jusqu'à ce que le jus soit extrait des fruits.
- Ajoutez le reste des ingrédients liquides et secouez le mélange vigoureusement.
- Servir dans un verre de martini, garnir d'une autre tranche mince de gingembre.



Margarita à la Mangue

30 ml Jose Cuervo tequila blanche
15 ml triple sec
35 ml de Jus de citron vert
10 ml de Sirop de sucre cane
1 mangue, coupée

- Placez tous les ingrédients dans un mélangeur avec de la glace pilée.
- Mélangez jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
- Mettez une tranche de mangue dans un verre de martini, versez sur la boisson et servir.

Vodka citron vert

30 ml Absolut vodka
30 ml Cointreau
5 ml de jus de citron vert

- Mettre tous les ingrédients avec des glaçons dans un shaker.
- Verser dans un verre de margarita et décorer avec un zeste de citron vert et un petit piment rouge

HAW MOK TALAY

6 personnes

Un curry cuit à la vapeur comme un flan, haw mok talay a un goût velouté très peu épicé contrairement à la tradition Thaïe et donc approprié pour les enfants. Traditionnellement fait avec du poisson et servi dans des petites coupes faites de feuilles de banane, ce curry est servi avec du riz complet biologique au jasmin cuit à la vapeur.

180 g de filets de rougets, trancher aussi fin que possible, ensuite émincer finement
60 g calamars, émincer en lanières
60 g crevettes, émincer finement
30 g kreung gaeng kathi (voir recette ci-dessous)
240 ml coconut milk
30 ml sauce poisson (nam pla)
12 g sucre
1 pincée de poudre de curcuma
6 feuilles de citron vert en julienne
30 g feuilles de basilic
12 g piments rouges, émincer finement, en garniture
Une poignée de feuilles de coriandre, en garniture

Pour Kreung Gaeng Kathi (Kathi la Pâte de Curry)
200 g des piments secs, évidés et réhydratés
6 sel g
60 g galangal, pelé
60 g citronnelle
18 g Kaffir le zeste de citron vert
6g coriandre (tiges)
90g ail
150 g échalotes
18 g pâte de crevette (facultatif)

- Pour faire la pâte de curry, mettre tous les ingrédients dans un mortier, écrasez avec le pilon jusqu'à ce que la pâte soit lisse.
- Mélangez 30 g de la pâte de curry avec le lait de coco et la poudre de curcuma jusqu'à complète absorption ; ajoutez le poisson coupé, remuez.
- Ajoutez les crevettes, le calamar, pêchez la sauce et le sucre et mélangez consciencieusement.
- Ajoutez le citron vert et les feuilles de basilic, cuisez ensuite le mélange à la vapeur au bain marie pour environ 8 à 10 minutes jusqu'à obtention d'un flan.
- Ajoutez en garniture le piment coupé et les feuilles de coriandre
- Servir avec le riz.

Salade Thaïlandaise
de vermicelles au fruits de mer (Yum Woon Sen)

2 personnes | Préparation : 20 mn | Cuisson : 10 mn

1 petit calamar, coupé en lamelles
4 oz de nouilles chinoise (choisir les vermicelles de riz transparentes)
4 à 6 crevettes type Gambas
100 g de porc émincé
3 échalotes, coupées finement
1/2 tomate en petit dés
1 cuillère à soupe de feuilles de coriandre
1 cuillère à soupe de feuilles de menthe
2 cuillères à soupe de noix de cajou (ou cacahuètes grillés) hachées

Pour la sauce :
1 gousse d'ail, hachée finiment
1 cuillère 1/2 à soupe de sauce poisson
2 cuillères à soupe de sucre
2 cuillères à soupe d'eau chaude
1 cuillère à soupe de jus de citron vert
1/2 cuillère à soupe de pâte de piment

- Trempez les nouilles de haricots mungo sèches dans de l'eau chaude pour environ 10 min.
- Rincez et mettez de côté .
- Faites bouillir de l'eau et ajoutez les nouilles et les cuire selon l'instruction de paquet (deux ou trois minutes ou jusqu'à ce que les nouilles soient juste al dente.
- Enlevez les nouilles. En utilisant la même eau, faites bouillir les crevette, le calamar et le porc haché jusqu'à ce qu'ils soient complètement cuits. Mettre dans une passoire et mettre de côté.
- Mélangez tous les ingrédients pour la sauce, assurez-vous que le sucre soit complètement dissous, mettre de côté.
- Dans un saladier, mélangez les nouilles de haricot mungo, les crevettes, le calamar, le porc, les échalotes, la tomate, la coriandre, la menthe avec la sauce.
- Ajoutez les noix de cajou
- Bien mélanger
- Servez immédiatement à température ambiante ou en version plus froide, mettre dans le réfrigérateur pour 30 min.

Tom Kha Poo Recette du chef de la Muse villa Tasssana

Cette soupe épicée et douce à la fois est reconnu pour sa saveur unique grâce au «galangal», un ingrédient souvent utilisé dans la cuisine thaï. De la famille du gingembre, il a un gout citronné, de terroir, qui donne un goût céleste à cette soupe. Embelli avec la saveur délicate du crabe frais, de la citronnelle, des feuilles de citron vert et du lait de coco, le Tom kha poo est une des spécialités de notre chef.

1 et 1/2 cup de chair de crabes bleus pochée
3 cuillères à soupe de galangal, en petits troçons
1 cuillère à café de poudre de curcuma ou 2 tranches de curcuma frais
2 cuillères à soupe jus de citron vert
2 cuillères à soupe de sauce de poisson thaï (nam pla)
3 cup de lait de noix de coco
4 échalotes
5 piments oiseau (prik khee nu)
1 cuillère et demi de citronnelle, coupé (la partie blanche seulement)
1 cuillère et demi de Kaffir (la feuille de citron vert), en petits troçons
coriandre en feuilles (à parsemer)

- Pochez les crabes, préparez un court bouillon (un bouillon de légumes et herbes ajoutez quelques gouttes de jus de citron, placer les crabes dans le bouillon et pocher pour 7 à 8 minutes.
- Enlevez les crabes, extraire la chair de crabe.
- Mettre de côté.
- Chauffez le lait de coco jusqu'à ébullition, ajouter la chair de crabe. Quand le lait de coco commence à se séparer, ajouter les ingrédients restants sauf la coriandre. Servez dans des bols, fumants, ajouter la coriandre .
- Mettre en décoration le crabe.

Le Cap Horn à Saint Malo :

Deux chefs pour une table diététique et chic

Patrice Dugue et Pascal Pochon

Le Cap Horn, restaurant gastronomique du Grand Hôtel des Thermes offre une vue spectaculaire sur la baie de Saint-Malo. Une table rondement menée par deux chefs talentueux, créatifs et fidèles à cette belle maison.

Côté salé, on apprécie la cuisine généreuse et imaginative de Patrice Dugué qui suit le fil des saisons et des arrivages avec des recettes très inspirées, parfois teintées d'épices où il donne priorité aux produits emblématiques de la région : huîtres de Cancale, homard breton, coquilles Saint-Jacques d'Erquy, bar et turbot sauvages, légumes primeurs du terroir, agneau de pré salé... Fan de diététique, il teste sans relâche de nouveaux plats, en recherche permanente de saveurs et de légèreté. Maître-pâtissier et chocolatier renommé, Pascal Pochon, le maestro du sucré élabore des desserts aussi raffinés que délicieux. Présentations graphiques et alliances originales, appuyées sur un magistral savoir-faire. Mention spéciale, cette saison, pour ses nouvelles créations qui marient les fruits à différents crus de chocolat. Car, ce fin spécialiste choisit ses fèves de cacao dans le monde entier. Miam !

Éventail de filets de sardines sur caviar d'aubergines, sauce aigre douce

4 personnes

12 filets de sardines fraîches
1/2 jus de citron
1 cuillère à soupe de vinaigre de Xérès
1 échalote moyenne ciselée
1/2 poivron rouge épluché
10 brins de ciboulette ciselée
3 cuillers à soupe d'huile d'olive
Pour le caviar d'aubergines
4 aubergines
huile d'olive
1 belle échalote ciselée
Pour la sauce aigre-douce
3 grosses tomates grossièrement hachées
60 ml d'eau
1/2 jus de citron vert
50 g de sucre roux
80 ml de sauce nuoc man
1 pointe de purée de piment doux
6 brins de coriandre fraîche

- Pour le caviar d'aubergines, préchauffer le four à 180°C. Laver et couper les extrémités des aubergines.
- Les couper en deux dans le sens de la longueur, inciser la chair, badigeonner d'huile d'olive et enfourner 40 minutes à 180°C.
- Avec une cuillère, décoller la pulpe et la hacher grossièrement. Faire suer l'échalote dans une casserole, ajouter la pulpe d'aubergine et mélanger sur le feu pour la dessécher légèrement. Saler, poivrer.
- Préparer les sardines. Avec un couteau, écailler, lever puis rincer les filets de sardines. Eponger. Les disposer dans un plat. Saler, poivrer. Dans un saladier, mélanger le jus de citron, le vinaigre, l'échalote, le poivron coupé en fines lamelles et l'huile d'olive. Verser sur les filets de sardines et laisser mariner 2 h au frais.
- Pour la sauce. Dans une casserole verser les tomates, le jus de citron, l'eau, le sucre roux et la sauce nuoc mam. Cuire 10 mn. Laisser refroidir et ajouter la coriandre hachée.
- Former des quenelles de caviar d'aubergines et déposer dessus les filets de sardines.
- Verser un filet de sauce et décorer éventuellement de rondelles d'olives noires et de croûtons à l'ail.

Pavé de cabillaud
rôti sur la peau, brandade, sauce chorizo

4 personnes

4 pavés de cabillaud de 150 g environ
pour la brandade
400 g de morue salée
1 litre de lait
2 gousses d'ail écrasées
1 branche de thym
1 feuille de laurier
200 g de pommes de terre cuites écrasées
4 tranches de chorizo coupées en dés
2 cuillères à soupe de crème fraîche
1 filet d'huile d'olive
1 pincée de piment d'Espelette
quelques brins de ciboulette
pour la sauce
20 cl de fumet de poisson
3 tranches de chorizo émincé
50 g de beurre

• Pour la brandade, dessaler la morue : la laisser tremper dans l'eau pendant au moins 36 h, en changeant l'eau plusieurs fois. Verser le lait dans une casserole, ajouter l'ail, le thym, le laurier. Laisser pocher 10 à 15 mn. Égoutter et effeuiller la morue, puis mélanger dans le lait avec les pommes de terre écrasées. Monter la brandade, en incorporant au fur et à mesure la crème fraîche tiédie et l'huile d'olive. Ajouter les dés de chorizo, le piment d'Espelette et la ciboulette ciselée.

• Pour la sauce chorizo. Chauffer le fumet de poisson et y mettre le chorizo émincé à infuser 10 mn. Incorporer le beurre au fouet puis passer au mixeur. Verser dans une passoire et garder uniquement la sauce.

• Faire cuire les pavés de cabillaud à la poêle des deux côtés.

• Déposer une cuillère de brandade dans chaque assiette et disposer le pavé dessus. Verser un filet de sauce autour.

Emincé de filet mignon
de porc aux légumes primeurs, réduction d'abricot

4 personnes

1 beau filet de porc
Pour les légumes primeurs
100 g de fèves
100 g de pois gourmands
12 asperges
100 g de jeunes carottes
200 g de pommes de terre grenaille
Pour la sauce abricot
6 abricots secs coupés en dés
30 cl de jus d'orange
50 g de sucre
3 cuillères à soupe de vinaigre de Xérès

- Couper le filet en escalopes.
- Eplucher, laver, et égoutter les légumes. Les faire revenir rapidement à la poêle avec un trait d'huile d'olive.
- Saler, poivrer. Frotter les pommes de terre grenailles avec du gros sel dans un torchon pour enlever grossièrement la peau. Les faire sauter à la poêle avec l'ail en remuant souvent.
- Pour la sauce, faire chauffer le jus d'orange avec le sucre et les abricots jusqu'à caramélisation. Ajouter le vinaigre et cuire 3 mn. Passer à la passoire et garder au chaud. Dresser les escalopes en éventail et placer les légumes, ajouter un cordon de sauce.

Sabayon Guanaja,
coeurs d'abricots rôtis au romarin, crémeux pistache

6 personnes

Pour les abricots rôtis
300 g d'abricots
110 g de miel
1 brin de romarin
Pour le sabayon Guanaja
80 g de chocolat noir à 70%
140 g de crème liquide
1 oeuf entier
6 jaunes d'oeufs
90 g de sucre semoule
Pour les dentelles pistache
200 g de sucre semoule
10 g de glucose
40 g d'eau
quelques pistaches hachées
Pour les crémeux pistache
250 g de mascarpone
30 g de pâte à pistache (15 g de pistaches broyées + 15 g de sucre semoule)
15 g de sucre glace
5 cl d'eau

- Pour les abricots rôtis, mettre le miel à chauffer dans une poêle et rôtir les oreillons d'abricots coupés en 4.
- Ajouter le romarin haché en fin de cuisson. Réserver.
- Pour le sabayon. Mettre les oeufs entiers, le sucre et l'eau dans une casserole et cuire en fouettant jusqu'à une température de 85°C (juste avant l'ébullition).
- Refroidir au batteur.
- Réaliser une ganache : faire chauffer la crème liquide et la verser sur le chocolat noir haché. Verser la ganache sur le sabayon refroidi et mélanger délicatement.
- Pour les dentelles pistache, cuire le sucre, le glucose et l'eau à 155°C (avant caramélisation). Déposer les pistaches hachées sur une feuille de papier cuisson.
- A l'aide d'une cuillère, faire couler le sucre en filets sur les pistaches hachées. Laisser solidifier à l'abri de l'humidité.
- Réaliser le crémeux pistache en mélangeant le mascarpone avec la pâte à pistache et le sucre glace.
- Mettre au froid. Tremper deux cuillères à soupe dans l'eau chaude pour former des quenelles.
- Dresser les abricots au centre de l'assiette à l'aide d'un emporte-pièce.
- Verser le sabayon tout autour. Ajouter une quenelle de crémeux pistache et la piquer d'un morceau de dentelle pistache.

Le marché

Essoreuse design

Silit propose une gamme d'accessoires de cuisine indispensables que tout chef amateur ou pro se doit de posséder. Photo : saladier essoreuse en inox, beau et pratique avec son couvercle. Le compagnon idéal des pique niques et repas en plein air. 31 € Infos : www.silit.fr

Assortiment de la mer pour chaudes soirées d'été

Dilemme, on voudrait tous à la fois épater nos convives et leur consacrer du temps. Ce temps délicieux qui s'écoule si lentement autour d'une table pleine d'amis. Alors goûtons chez Picard les dernières idées créatives et les nouveautés savoureuses qui vont rendre nos repas et nos buffets uniques, tout en nous simplifiant la vie. Ainsi cet assortiment de la mer et sa sauce thaï : saumon Atlantique cru, crevette cuite, noix de Saint-Jacques crue (Zygochlamys patagonica, Argentine)- 7,50 € la boîte de 205 g

Chaud, l'été sera chaud !

Cap sur les vacances et l'envie de déguster des produits frais et légers comme les nouveautés Apérivrais, aux ingrédients naturels et méditerranéens. Ainsi la nouvelle saveur : « Piment Doux ». 2,05 € les 100 g en GMS.

Mini cônes Milka & Daim :

Délice glacé en petit format, déculpabilisant : une onctueuse crème glacée au caramel avec des pépites de chocolat Milka, enrobée de tendre chocolat Milka et éclats de Daim croquants, dans un mini cornet croustillant. Boîte de 8 x 25 ml. 2,99 € la boite

Croc Frais

Des alliances originales et variées d'olives, de légumes et d'épices, le tout mariné dans de la bonne huile de colza, les olives Croc'frais garantissent une saveur et une onctuosité incomparables. Soucieux de l'équilibre alimentaire, Croc' frais valorise les formidables vertus de l'olive. Grâce à leur étonnante richesse en Oméga-3, les marinades à l'huile de colza confèrent à ces fruits naturellement dénués de cholestérol un bénéfice santé supplémentaire au niveau cardio-vasculaire. Une gamme incluant les meilleures olives en provenance du bassin méditerranéen. Relevé et goûteux, le mélange des épices et du piment est inoubliable. À partir de 2,70 € au rayon frais.

Duo de légende

Certaines oranges réveillent, d'autres font simplement rêver ! Intemporel, le chocolat marié à l'orange explore une nouvelle esthétique du goût. Nicolas Cloiseau, Chef de La Maison du Chocolat nous donne à ressentir la quintessence du frut. Ici, le chocolat nous donne à rêver le fruit sous toutes ses facettes. La ganache noire Chiberta révèle la rondeur et le pétillant du fruit confit tout entier. Les aiguillettes d'orange aux long filets de peau d'orange, très peu épaisse, sont lentement confits deux semaines durant. Souples et translucides, gorgés de l'essence de l'écorce du fruit et libérés des excès de sucre, ils sont délicatement enrobés d'une couverture de chocolat noir. Belle dégustation.

Tricolore by Barilla

Barilla porte les couleurs de la péninsule jusque dans ses nouvelles pâtes : comme la fameuse Pizza Margherita, les pâtes Tricolore Barilla ont été imaginées à l'effigie du drapeau italien, apportant dans l'assiette une touche de fantaisie supplémentaire. Des pâtes 100% naturelles, idéales en salades avec la sauce Pesto alla Genovese. Ou comme vous voulez, elles sont toujours bonnes !

Dom Petroff frappe encore

Avec ses magnifiques taramas : corail de Saint-Jacques ou corail d'oursin, des saveurs iodées, des produits délicats et sensuels à déguster les yeux ouverts et la bouche fermée, ou l'inverse ! 4,90 € les 80 g.

HotelRestoVisio, plateforme web et mobile, 100% vidéos et plus ...

Trouver le bon restaurant ou le bon hôtel, correspondant le mieux aux attentes et aux besoins du moment n'est pas chose facile ! Parce que la vidéo permet de tout voir et de tout savoir avant d'y aller : HotelRestoVisio devient LA solution adaptée aux envies de gastronomie, de découverte, de détente, de week ends et + ! Pour trouver le restaurant ou l'hôtel de ses rêves grâce à une vidéo d'une minute pour «y aller avant d'y aller» ! restovisio.com

Le marché

Apéro italien

Paso met une nouvelle fois à l'honneur son double savoir-faire boulanger et traiteur pour offrir Focaccia, de délicieuses recettes qui vont faire voyager nos papilles vers l'Andalousie, l'Italie, la Méditerranée. Une mie ultra moelleuse et aérienne garnie d'ingrédients riches et savoureux, bordés d'une couronne croustillante. Sa mie légère et alvéolée, parfumée à l'huile d'olive nous transporte alors vers la méditerranée. Une savoureuse gamme à goûter : La Délicate – jambon-chèvre, la Pétillante Tomate -mozza et la Piquante - oignons-chorizo, à partir de 4,50 € en GMS

Beau & Bon pain

Signé Harrys, une gamme de pain de mie aux tranches généreuses et enrichies de graines, confectionnées avec des ingrédients de qualité sélectionnés avec soin. Une gamme de pains pré-tranchée et gourmande à déguster à tous les repas. 1 tranche = 61 kcal Soit l'équivalent d'une pomme. Cette recette à la farine de blé complète et seigle apporte tous les bienfaits des fibres et le caractère du pain de boulangerie. À marier avec de la charcuterie, des fruits de mer ou du fromage à pâte persillée...

Pâtes spéciales sauces

Les Penne Rigate Panzani Spécial Sauce ont des rayures et une texture qui se prêtent mieux aux associations : un plat de pâtes sur deux est servi avec une sauce, bolognaise, napolitaine, carbonara, all'arrabiata, faite maison ou achetée. L'idéal est de savourer des pâtes qui ne laissent pas filer la sauce au fond de l'assiette mais qui offrent une texture, une forme et un dessin susceptibles de la retenir le mieux possible. Panzani, la signature de référence répond à cette absence avec le lancement de la gamme Spécial Sauce composée de 5 variétés de pâtes. Qu'on se le dise !

Voyage autour des terres Méditerranéennes

Provence, Grèce, Espagne ou Maroc... Tramier lance sa nouvelle gamme Les Authentiques. Recettes et variétés d'origine méditerranéennes. Une gamme qui répond à l'engouement des consommateurs pour les mélanges et les variétés d'olives : vertes au pistou provençal ail et basilic, Kalamata de Grèce, olives noires douces et fondantes, 3 olives façon Tajine marocain, variété Gordal de Séville : olives vertes fermes et généreuses. 2,49 € à 2,99 € le bocal. On n'a que l'embarras du choix.

French Cancan

Le Moulin Rouge et French Is It s'associent pour lancer une ligne d'épicerie fine, synonyme de fête et d'art de vivre à la française. Une gamme issue d'une sélection de produits des meilleures maisons françaises tels que les caramels au beurre salé, tapenades provençales et autres spécialités gourmandes qui sont autant de plaisirs à s'offrir ou à offrir. Ainsi des pâtes de fruits acidulées et intenses originaire de Lyon. Cœur tendre et enrobage sucré. Proposée dans deux saveurs exquises, acidulée ou intense, avec 60% à 80% de fruits sélectionnés pour leur qualité et leurs arômes (abricot, ananas, cassis, fraise, framboise, griotte, lychee, mandarine, pomme verte,…) qui laissent, après dégustation, un goût chargé en arômes. Une explosion de saveurs garantie. Hop-là !

6 nouvelles petites galettes jambon fromage

Connu et reconnu pour savoir-faire culinaire et son expertise au rayon surgelés, Tipiak s'adapte aux nouvelles tendances en proposant des produits bons, pratiques et sains. En témoigne le lancement de ces 6 petites galettes jambon fromage. Un grand classique revisité pour le bonheur de tous, petits et grands. Une recette gourmande et généreuse associant une pâte dorée et moelleuse à une garniture fondante d'emmental et de jambon. Présentation en barquette micro-ondes pour une préparation facile et une cuisson ultra rapide : 3 minutes et c'est prêt.

La famille Nocciolata s'agrandit

Nocciolata est la pâte à tartiner bio et sans huile de palme de Rigoni di Asiago. C'est aussi la pâte à tartiner biologique préférée des Italiens. 3 ans après son arrivée en France, elle est disponible dans la plupart des enseignes de la grande distribution et dans les magasins spécialisés. La famille française s'agrandit avec désormais un pot de 700g. Format familial par excellence, il répond à l'engouement pour cette pâte à tartiner cacao-noisettes à l'accent italien et au doux parfum authentique et naturel. 8,60 €.

Les billes déboulent

Avant quand on préparait des brochettes pour l'apéro, il fallait découper le fromage en petits cubes et faire en sorte qu'ils soient tous de la même taille... Mais ça, c'était avant ! Désormais, Entremont nous facilite la vie avec Apéro'cheese ! Des billes fromagères nature, au cumin, aux 5 baies ou tomate/basilic, prêtes à l'emploi. Pour enjoliver une salade, pour confectionner des mini-brochettes avec des carottes et des poivrons 2,29€ le pot de 100g en GMS rayon fromages apéritif.

Le Parmesan :

Chef d'œuvre naturel, splendeur d'un produit de terroir et une technique qui touche à l'art. Il donne à un risotto aux truffes une force inimitable. À l'apéritif, il câline le palais. Il trône sur les plateaux de fromages. Il fait de simples salades mélangées un régal de haute gastronomie. Friandise jadis d'une petite élite, le Parmigiano Reggiano a fait du chemin. Bientôt dans votre cuisine !

Huile d'olive grand cru

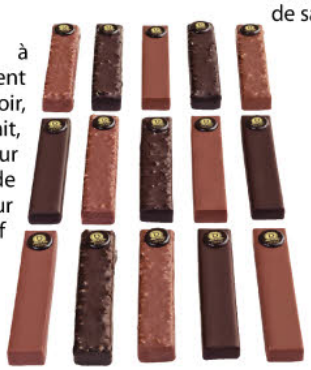
Premium la bien nommée procède d'un assemblage digne d'un grand cru. Provenant de la récolte d'automne de grandes variétés provençales : l'Olivette, l'Aglandau, le Bouteillan et le Cayon complétées par deux variétés italiennes, le Pendolino et le Frantoïo, qui confèrent à l'ensemble sa fraîcheur et sa grande complexité aromatique. Couleur topaze aux lumineux reflets verts, Premium libère de somptueuses notes d'herbe coupée, de feuilles de tomates, de sève et de fruit. Elle mettra en valeur une salade de tomates et de mozzarella, des cœurs d'artichauts ou une salade de fenouil et haddock. Elle relèvera d'un seul trait également tous les fromages de chèvre frais ainsi qu'un un carpaccio de poisson ou de Saint- Jacques. 75cl : 31,20 € - *Château Léoube 2387, route de Léoube - 83230 Bormes-Les-Mimosas Tél : 04 94 64 80 03*

Symphonie de duos

Préparés dans les cuisines de la Comtesse du Barry, une trilogie de foies gras de canard fermier du Sud-Ouest et leurs gelées aux fruits. Mangue : un accord sensuel et original, cranberries : un accord très fruité et acidulé, abricot : un accord doux et subtil. Les morceaux de fruits sont mélangés à une compotée de mangue au gingembre confit. Une infusion d'épices (girofle, muscade, cannelle…) renforce les arômes de la préparation. Les amateurs de saveurs rares et exotiques apprécieront ! 19,90 € la barquette 200 g.

Les bouchées triples de Dalloyau

Triplement bonnes ces bouchées à emporter, faciles à déguster, irrésistiblement gourmandes et accessibles. Triple rocher noir, rocher lait, infiniment noir ou infiniment lait, une gamme triplement proportionnée pour assouvir les envies les plus pressantes de délices chocolatés format XXL. Du bonheur en barre ! 4,50 € pièce chez Dalloyau of course !



Autre merveilles italiennes

Le Jambon de Parme revient. Cherchez la couronne, vous trouverez le jambon, du moins le véritable, tranché fin comme un voile, dégageant ses saveurs de nature boisée et parfumée, son goût unique.

Huile pour Wok Thaï La Tourangelle

Une huile made in France qui nous transporte en Asie en trois coups de cuillère à pot – d'huile, naturellement ! En directe provenance de l'Huilerie Croix Verte, un des rares moulins restants qui perpétuent la fabrication artisanale d'huiles de goût, nous voilà surpris par cette Huile pour Wok Thaï, qui rend la préparation des plats Thaï et d'inspiration asiatique rapide et facile. D'autant qu'elle peut également s'utiliser en touche finale sur les légumes, leur conférant la subtile saveur exotique menthe-réglisse du basilic Thaï, associée à la note d'agrume de la lemongrass (famille de la citronnelle). Une saveur particulièrement originale. 4,99 € les 250 ml chez Monoprix, Carrefour, Système U, Leclerc.

Saveur corsée de Corse

Un véritable produit artisanal, huile d'olive AOP issue du verger familial. Les arbres sont implantés sur la côte Est de la Corse. Les olives sont récoltées sur l'arbre à un stade de maturité avancé (noires ou tournantes). La trituration des olives au moulin est réalisée dans un délai très court, en général de l'ordre de moins de 24 heures, ce qui permet la conservation d'arômes d'une grande fraîcheur. 11 € le demi-litre sur Internet : *www.viacorsalaboutique.com et sur le continent : terra Corsa - 42 rue des Martyrs - 75009 Paris et par correspondance : Louis Cesari - Cutaghjolu 20240 Ghisonaccia - Tél : 06 82 64 30 03.*

Le crémeux du Saint-Flour maintenant au rayon coupe

Les « Fromagers Cantaliens » nous invitent le consommateur à découvrir le Saint-Flour. Fabriqués au cœur de l'Auvergne, il enrichit les fins de repas ou inspirer des recettes aux saveurs authentiques et originales. Fabriqué à Saint-Flour même, il révèle une texture crémeuse, un goût tout en rondeur et un subtil équilibre entre la force du bleu et la douceur de sa texture.

Commandez les anciens numéros de Cuisine | a&d

d'aujourd'hui et de demain

1 numéro 10 € - 2 numéros 18 € - 3 numéros 25 € - 4 numéros 30 €

n°01

n°02

n°05

n°09

n°12

n°13

n°14

n°17

n°18

n°19

n°20

n°21

n°22

n°23

Cuisine | a&d BON DE COMMANDE.

À renvoyer avec votre règlement à l'ordre de
DF Presse à Cuisine A&D
6, impasse Mont-Louis, 75011 Paris

1 numéro 10 € / 2 numéros 18 €
3 numéros 25 € / 4 numéros 30 €

Offre valable en France métropolitaine.

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Code Postal _____ Ville _____

Téléphone _____ E-mail _____

Age* _____ Profession* _____

* Facultatif

☐ n°01 ☐ n°02 ☐ n°05
☐ n°09 ☐ n°12 ☐ n°13
☐ n°14 ☐ n°17 ☐ n°19
☐ n°20 ☐ n°21 ☐ n°21
☐ n°22 ☐ n°23

Prix total : ..... €

Commande par téléphone au 01 40 24 10 03 du lundi au vendredi de 10h à 18h

Date et Signature

CAD24 - 07-13

Ci-joint mon règlement par : ☐ Chèque bancaire ☐ Chèque postal ☐ Carte bancaire

CB n° : | | | | | | | | | | | | | | | | Expire fin : | | | | Cryptogramme : | | |

Conformément à la loi "Informatique et Libertés" du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux données vous concernant auprès de DF Presse - 6 impasse Mont-Louis - 75011 Paris

Cuisine | a&d

d'aujourd'hui et de demain

disponible en version numérique sur

lekiosk

ANDROID APP ON Google play

Download on the App Store

lekiosk

preview, © Cyril Lagel. Organisation SAFI, filiale des Ateliers d'Art de France et de Reed Expositions France